

Ça fait un petit bout de temps que j'ai fait ce gâteau. Je l'avais vu passé chez [les Gourmandises d'Isa](#) mais je crois que d'autres l'ont également fait. Délicieux!!!

Ingrédients du gâteau aux bananes

- 1 3/4 tasse de farine
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 2 bananes bien mûres, en purée
- 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 1/4 tasse d'huile de tournesol ou d'huile neutre
- 1 1/2 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 3/4 tasse de lait

Ingrédients du glaçage à la barre Mars

- 1/2 tasse de crème 35%
- 3 barres de chocolat Mars de 58g, coupées en morceaux

Préparation du gâteau

1. Préchauffer le four à 350F
2. Beurrer généreusement un moule rond de 9 po à parois amovible et tapisser le fond de papier parchemin. Réserver.
3. Dans un bol, combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Réserver.
4. Avec la mixette, crémer le beurre, l'huile et le sucre.
5. Ajouter les oeufs un à la fois en fouettant bien entre chaque addition.
6. Incorporer la purée de bananes et l'essence de vanille et bien mélanger.
7. Ajouter les ingrédients secs réservés en alternant avec le lait. Bien mélanger.
8. Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 1h10 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
9. Laisser reposer le gâteau 10 minutes dans son moule avant de le démouler sur une grille. Laisser refroidir complètement.

Préparation du glaçage

1. Dans un cul de poule, mettre la crème et les morceaux de barres Mars.
2. Faire fondre au bain-marie en mélangeant au fouet jusqu'à ce que la texture soit bien lisse.
3. Laisser tempérer avant d'étendre le glaçage sur le gâteau.