



# Cake aux bananes Fairtrade

## Ingrédients

25 gr de beurre  
2 oeufs  
1/2 tasse de farine  
1 cuillère de levure chimique  
50 gr d'amandes hachées

### *Ingrédients Fairtrade :*

3 bananes  
1 prise de poudre de cannelle  
1/2 tasse de chocolat de votre choix

## Préparation

- Préchauffer le four à 170 °C.
- Écraser les bananes, ajouter ensuite la farine, le sucre, la levure chimique et la cannelle.
- Battre les œufs et incorporer les au mélange.
- Faire fondre le beurre et ajouter le beurre, le chocolat en morceaux et les amandes en dernier.
- Placer le mélange dans un moule à gâteaux et enfourner pendant 40 minutes (tout en contrôlant la cuisson).
- Laisser refroidir lorsque c'est prêt.





FAIRTRADE  
LETZEBUERG



Les standards Fairtrade contribuent à réduire l'empreinte environnementale de la production de bananes et imposent des pratiques agricoles durables comme la protection de la biodiversité, la prévention de l'érosion des sols et l'amélioration de leur fertilité, un usage durable des ressources d'eau, une gestion intégrée des déchets, l'usage d'énergies renouvelables, la réduction des émissions de gaz à effet de serre. **Les standards interdisent les produits chimiques les plus nuisibles et l'utilisation d'OGM.** Les producteurs et productrices qui produisent selon les standards de l'agriculture biologique reçoivent en plus **une prime Fairtrade Bio.**

Choisir des **bananes certifiées FAIRTRADE**, c'est de promouvoir une économie durable fondée sur le respect des droits humains et de l'environnement.