

Banana Bread



Aujourd'hui c'est mercredi ! Alors je vous propose une bonne recette pour le quatre heures des enfants (et des grands !!!). Vous avez des bananes qui se font la mal ? Alors cette recette est pour vous ! J'avais des bananes qui étaient quelque peu....comment dire.....plus très mûre ! Donc voilà j'ai fait deux recettes pour éviter de les jeter (l'autre vient prochainement). Ce banana bread j'en ai pas mangé faute de ne pas aimer les bananes mais pour mon frère et mon père qui l'ont vraiment adoré ! Ils l'ont trouvé vraiment délicieux et je peux vous dire qu'il n'a pas fait long feu !

Pour 6 à 8 personnes

Ingédients:

3 bananes très mûres

50g de sucre

250g de farine

2 oeufs

8cl de lait

80g de beurre

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

Sauce au chocolat (facultatif)

Préparation:

Préchauffez votre four à 180°C (th.6-7).

Versez dans un saladier la farine, la levure, les sucres.

Ajoutez les oeufs, le lait ainsi que le beurre fondu. Fouettez la préparation.

Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles (Réservez 4 rondelles). Incorporez-les à la pâte et mélangez avec une spatule.

Versez la préparation dans un moule à cake recouvert préalablement d'une feuille de papier sulfurisé. Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre de la sauce chocolat dessus. Déposez et enfoncez légèrement les 4 rondelles de bananes réservées précédemment.

Enfournez pour 45min. Testez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau. Il doit ressortir sec.

Laissez-le refroidir complètement le banana bread avant de le démouler et de le servir.