



PAIN A LA BANANE

Ingrédients :

165 grs de farine + 50 grs de farine de sarrasin, 1 cuil. à café de levure chimique et 1 cuil. à café de bicarbonate de soude, 1/2 gousse de vanille, 65 grs de cassonade brune, 5 cuil. à soupe d'huile, 2 oeufs, 150 grs de crème fraîche entière, 25 grs de lait, 1 grosse banane, 100 grs de pépites de chocolat

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger les farines, la levure, le bicarbonate de soude, gratter les graines d'une demi gousse de vanille et les ajouter également ainsi que la cassonade brune et les pépites de chocolat. Mélanger tous ces ingrédients.

Dans un saladier, battre 2 oeufs avec l'huile, ajouter la crème fraîche et le lait et mélanger pour obtenir une préparation homogène. Peler la banane la couper en petits dés au dessus du saladier, mélanger.

Réunir tous les ingrédients (solides et liquides) et mélanger à la spatule. Beurrer un moule à cake et verser la préparation. Il doit être rempli aux 3/4. Enfourner pour 50 mn de cuisson. Si le cake se colore trop, le recouvrir en fin de cuisson d'un papier aluminium.

Attendre 5 mn avant de le démouler sur une grille et laisser refroidir. Comme beaucoup de cakes, il est préférable de le déguster le lendemain....

Blog : maptitcuisine.canalblog.com