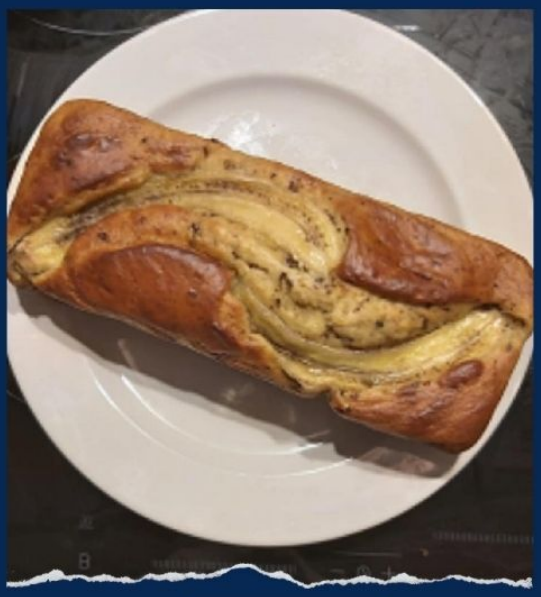
RECETTE

Banana bread



TUTORAT RENNAIS

Dessert

SNACK

Préparation: 10 min
Cuisson: 30-35 min

≈ 2,50 €

Ingrédients :

- 3 bananes bien mûres,
- 1 yaourt,
- 2 œufs,
- 1 c.à.s de miel,
- 150 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique,
- 60 g de chocolat noir,
- 1 pincée de sel + 1 pincée de cannelle en poudre.

Matériel :

- 1 four,
- 1 saladier,
- 1 moule à gâteau,
- 1 fouet + 1 fourchette + 1 couteau.



Préparation :

1. Préchauffez le four à 180° C.
2. Ecrasez 2 bananes dans le saladier à l'aide d'une fourchette.
3. Ajoutez le yaourt, les 2 œufs et le miel, puis mélangez avec votre fouet (ou votre fourchette).
4. Ajoutez les ingrédients secs : la farine, le 1/2 sachet de levure chimique, la pincée de sel et la cannelle en poudre.
5. Coupez le chocolat noir en pépites puis ajoutez-les à votre préparation. Homogénéisez la préparation.
6. Transvasez la pâte dans un moule préalablement graissé, puis déposez-y par dessus deux morceaux de banane, coupée dans le sens de la longueur.
7. Enfournez pour 30 à 35 minutes de cuisson à 180 ° C.

Astuce : Pour vérifier la cuisson du gâteau, enfoncez un couteau dans celui-ci et en le ressortant, il ne doit pas y avoir de trace !

Variante : N'hésitez pas à ajouter des fruits secs ou à remplacer le miel par du sirop d'érable ou d'agave !