



## Banana bread

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 8 personnes

### Ingrédients

- 200 g de farine de blé T65 bio ou de Mélange de farines tous usages bio sans gluten
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 3 bananes bien mûres (+ 1 pour la décoration)
- 100 ml de lait
- 50 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 70 g de noix
- 50 g de pépites de chocolat

1. Préchauffez le four à 180°C.

2. Fouettez les œufs avec le sucre. Écrasez les bananes et ajoutez-les au mélange.
3. Ajoutez le lait, le beurre fondu puis la farine et la levure. Mélangez bien.
4. Ajoutez les pépites de chocolat et les noix concassées. Mélangez de nouveau.
5. Versez dans un moule préalablement graissé et déposez au-dessus une banane coupée en 2.
6. Enfournez pendant environ 45 min. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du gâteau. Elle doit ressortir sèche.

### **Le petit plus**

Pour donner une jolie coloration à la banane qui décore votre cake, trempez-la dans du jus de citron puis dans le sucre.

© Mon Fournil