

# Le banana bread



QUANTITÉ

6/8 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

35 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 3 bananes bien mûres (plus elles sont mûres, mieux c'est. Si vous n'avez pas de bananes mûres, vous pouvez les passer quelques minutes au micro-ondes)
- 120g de beurre
- 80g de cassonade
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 1 oeuf
- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60mL de lait (ça marche avec du lait de soja et du lait d'avoine)
- 100 g de pépites de chocolat (moi, j'utilise du chocolat pâtissier que je coupe en petits morceaux)



Préchauffez le four à 175°C.

Au bain-marie ou au micro-ondes, faites fondre le beurre avec la cassonade et l'extrait de vanille.

Pendant ce temps, écrasez les bananes dans un saladier à l'aide d'une fourchette.

Hors du feu, ajoutez les bananes écrasées au mélange beurre-sucre.

Mélangez bien avec une cuillère en bois.

Battez l'oeuf et ajoutez-le au mélange.

Ajoutez ensuite la farine et la levure et mélangez bien afin qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Ajoutez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez une dernière fois.

Versez la préparation dans un moule à cake.

Faites cuire à 175°C pendant 35 minutes (vérifiez la cuisson au fur et à mesure car la durée dépend des fours, le mien est particulièrement long à cuire).

Laissez refroidir et démoulez !