

Le meilleur banana bread

Recette reprise de [FreeThePickle](#)

Ingrédients

- 3 bananes bien mûres
- 3 c-à-c de jus de citron
- 120 ml d'huile végétale tournesol, colza etc...
- 120 g de sucre
- 1 c-à-c d'extrait de vanille
- 80 ml de lait végétal amande, avoine, riz, coco etc...
- 200 g de farine
- 80 g de poudre d'amande
- 1 ½ de c-à-c de levure chimique
- 1 c-à-c de bicarbonate de soude
- 1 c-à-c de cannelle
- 1 ou 2 pincée s de noix de muscade moulue
- 100 g de chocolat noir pépites ou gros chunk à partir d'une tablette
- quelques amandes effilées

Préparation

1. Chemiser le moule à cake avec du papier cuisson.
2. Dans un grand saladier, réduire les bananes en purée, ajouter le jus de citron, l'huile végétale, le sucre, l'extrait de vanille et le lait, et bien mélanger.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine tamisée, la poudre d'amande, la levure, le bicarbonate, la cannelle et la noix de muscade.
4. Verser le mélange de farine sur les ingrédients liquides et mélanger jusqu'à incorporation.
5. Ajouter le chocolat en morceaux (ou les pépites), tout en gardant une petit poignée de côté.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Verser la préparation dans le moule préalablement chemisé, puis venir saupoudrer avec des amandes effilées ainsi que la poignée de chocolat mise de côté.
8. Enfourner et cuire pendant 55 minutes. Le cake va atteindre une jolie coloration au bout de 25 à 30 min, n'hésitez pas à le couvrir avec du papier cuisson pour éviter qu'il ne colore un peu trop. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, le banana bread est cuit lorsque la pointe du couteau ressort propre (le chocolat fondu ça compte pas :p).

9. Sortir du four et attendre 10 minutes avant de le démouler et de le laisser refroidir sur une grille.
 10. Je vous conseille de le laisser refroidir complètement (si vous y arrivez) avant de le déguster (pour laisser infuser toutes les saveurs). Le cake se conserve plusieurs jours dans un contenant hermétique.
-

Revision #1

Created 19 May 2025 19:03:45 by Aubergedenarse

Updated 19 May 2025 19:07:31 by Aubergedenarse