



Pain aux bananes

Préparation 5 MIN

Cuisson 1 H

Portions 8

Se congèle

Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de farine à pâtisserie
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 250 ml (1 tasse) de cassonade, légèrement tassée
- 2 oeufs, battus
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 310 ml (1 1/4 tasse) de bananes (environ 3), réduites en purée
- 125 ml (1/2 tasse) de lait

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po).
2. Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre et la cassonade pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange pâlisse.
4. Ajouter les oeufs et la vanille, puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la purée de bananes et battre à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter les ingrédients secs et le lait, en alternant.
5. Étaler la pâte dans le moule. Cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Laisser tiédir avant de démouler et de trancher.

Note

Pour un pain aux noix et aux bananes, ajoutez 250 ml (1 tasse) de noix hachées à la recette. Incorporez-les à la pâte en même temps que les bananes en purée.