



# Les meilleurs muffins aux bananes au monde

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **12 portions** (26) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **35 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **20 min**



## Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C). Dans un petit bol, mélanger la crème sure et le bicarbonate de soude. Réserver.
2. À l'aide d'un batteur électrique, baratter le beurre et la cassonade pendant 5 min. Ajouter les oeufs ainsi que la vanille et bien mélanger.
3. Écraser les bananes et ajouter au mélange de crème sure et de bicarbonate. Mélanger la poudre à pâte et la farine et les ajouter aux ingrédients liquide mélangeant pour bien incorporer.
4. Répartir la pâte dans des moules à muffins et cuire au four de 18 à 20 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

PUBLICITÉ

## Ingrédients

190 ml (3/4 tasse) de crème sure

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

125 ml (1/2 tasse) de beurre

250 ml (1 tasse) de cassonade

2 oeufs

3 bananes très mûres (noire)

500 ml (2 tasses) de farine non blanchie

15 ml (1 c. à soupe) d'essence de vanille

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

PUBLICITÉ

## Bon à savoir !

Ajouter des pépites de chocolat noir ou blanc à la pâte avant de la répartir dans les moules à muffins.