Banana Bread

Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 2 œufs
- 125 g de yaourt grec
- 150 g de sucre cassonade
- 200 g de farine
- 4 bananes bien mûres
- 1/2 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude (peut etre remplacer par un sachet de levure)
- 3 c. à c. de 4-épices
- 50 g de noix (facultatif)

Déroulé :
Dans une casserole, faire fondre à feu moyen le beurre jusqu’à ce qu’il obtienne une couleur noisette.
Mélanger les œufs, le sucre et le yaourt grec. Ajouter 3 bananes en purée (j'ai mis les 4), la farine, le bicarbonate de soude, le sel et le 4-épices. Mélanger.
Ajouter le beurre noisette refroidi. Ajouter les noix concassées à la fin.
Verser la préparation dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé.
Disposer la dernière banane coupée en deux sur le dessus du gâteau (facultatif). Cuire pendant 1h15 à 160 °C (si la lame du couteau ne ressort pas tout à fait sèche, prolonger la cuisson de 10 minutes).
Oter le papier sulfuriser et laisser refroidir avant de déguster.

Revision #3
Created 2026-04-28 07:42:41 UTC by Guigui
Updated 2026-04-28 07:46:23 UTC by Guigui