



Pain aux bananes

Ingrédients :

125 g de beurre
250 ml de sucre (cassonade)
2 œufs
3 ou 4 bananes mûres écrasées
500ml de farine
10ml de levure chimique
une pincée de sel
50g de noix de pécan hachées

Préparation de la recette :

Faites bien ramollir le beurre (éventuellement, passez-le 2 mn au micro-ondes à puissance faible).

Mélangez le beurre ramolli et le sucre et battez le tout avec une fourchette. Ajoutez les œufs et continuez à battre jusqu'à ce que la pâte devienne mousseuse.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et le sel.

Ecrasez les bananes à la fourchette dans une assiette et incorporez-les

peu à peu à la pâte en alternant avec les ingrédients secs (farine, levure et sel), toujours en mélangeant bien.

Versez la pâte dans un moule à gâteau anti-adhésif (ou un moule beurré) et faites cuire pendant 45 mn à thermostat 6/180°C.