



Pain aux bananes

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 55 min
Temps total : 1h 10 min
Portion(s) : 8



Ingrédients

- 1/2 tasse cassonade
- 1/2 tasse beurre ou de margarine ramolli
- 2 œufs
- 3 bananes moyennes très mûres, presque noires
- 1/3 tasse crème 35%
- 1 c. à thé vanille
- 1 tasse farine tout usage
- 1/2 tasse farine de blé entier
- 1/2 tasse flocons d'avoine réduits en poudre
- 1/2 tasse garnitures de un ou plusieurs des choix suivants hachés grossièrement : canneberges séchées, noix de Grenoble, noix de macadamia, amandes, pacanes, noix du Brésil, noisettes, grains ou morceaux de chocolat
- 2 c. à thé bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé sel
- 1 c. à thé graines de lin (facultatif)
- Bananes séchées en tranches (facultatif)



Préparation

- **Étape 1**

Préchauffer le four à 350 °F. Graisser le fond d'un moule à pain de 23 x 12 cm (9 x 5 pouces) ou 20 x 10 cm (8 x 4 pouces).

- **Étape 2**

Dans un grand bol, battre en crème la cassonade et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et crémeux.

- **Étape 3**

Incorporer les œufs, puis les bananes, la crème et la vanille.

- **Étape 4**

Dans un autre bol, bien mélanger les farines, les flocons d'avoine, les noix (ou les canneberges ou le chocolat), le bicarbonate de soude, le sel et les graines de lin.

- **Étape 5**

Incorporer au mélange en crème juste pour humecter les ingrédients secs.

- **Étape 6**

Verser dans le moule. Taper le moule contre le comptoir pour égaliser la pâte. Mettre les tranches de bananes séchées sur le dessus. Mettre au four environ 55 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.

- **Étape 7**

Laisser refroidir 5 minutes et démouler. Laisser complètement refroidir sur une grille. Trancher, envelopper et mettre au réfrigérateur ou au congélateur.