

Banana bread aux cacahuètes et aux noix



Temps préparation : 20 mn Temps total : 55mn

Ingrédients

- 4 bananes (3 coupées en morceaux et 1 coupée dans la longueur)
- 1 œuf
- 70 g de beurre de cacahuète
- 130 g de farine de blé
- 40 g de lait entier
- 40 g de sirop d'agave
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à café de vanille en poudre
- 60 g de noix de pécan
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 175 °C (Th. 6). Couper 3 bananes en morceaux et les mettre dans le bol. Mixer 10 sec/vitesse 4.
2. Ajouter l'œuf, le beurre de cacahuète, la farine, le lait, le sirop d'agave, la levure chimique, la vanille, les noix de pécan et le sel, puis mélanger 15 sec/vitesse 5. Verser la pâte dans un moule à cake en silicone (25 cm de long) ou chemisé de papier cuisson.
3. Couper dans le sens de la longueur la dernière banane. La disposer sur le dessus du gâteau en l'enfonçant légèrement, face coupée vers le haut.
4. Enfourner pour 35 min. Le cake est cuit quand la lame d'un couteau enfoncée au centre en ressort sèche.

Conseils et astuces

- Si la surface du cake brunit trop vite lors de la cuisson, recouvrez-la d'une feuille de papier aluminium.