

## *Banana bread aux quetsches*

### *Pour un cake*

*250 g de farine*

*160 g de sucre*

*1 sachet de levure chimique*

*1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude*

*Une bonne pincée de sel*

*2 bananes moyennes bien mûres*

*85 g de beurre*

*4 cuillères à soupe de lait*

*2 œufs*

*2 cuil à café rase de poudre de gingembre*

*200g de quetsches dénoyautées et coupées en deux*

*2 cuil à soupe de vergeoise*

Préchauffez le four à 190°C.

Chemisez un moule à cake avec du papier sulfurisé

Mélangez les quetsches dénoyautées avec la vergeoise. Déposez-les au fond du moule.

Mélangez 150g de farine avec la levure, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre.

Faites fondre le beurre et écrasez les bananes, mélangez-les et ajoutez le lait. Incorporez ce mélange au précédent et quand vous obtenez la consistance d'une pâte incorporez le restant de farine, les œufs et la poudre de gingembre.

Versez la pâte sur les quetsches et enfournez-le à 190°C pendant environ 50 minutes (selon votre four).