

Banana bread au chocolat et aux noisettes

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 mûres (plus ils sont mûres, mieux c'est)

850 g de beurre

4 cuillères à soupe de lait

2 œufs

100g de chocolat

100g noisettes concassées

Préchauffez le four à 190°C.

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, les pépites de chocolats et les noisettes concassées.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez –le à 190°C pendant environ 50 minutes (selon votre four).