

Banana bread spéculoos cranberries...

Pour un cake

100 g de farine complète

100g de farine de blé

1 cuil à soupe de miel

1 sachet de levure chimique

2 bananes moyennes bien mûres

2 œufs

100g de pâte de spéculoos

1 bonne poignée de cranberries séchées

2 cuil à soupe de grué de cacao

2 cuil à soupe de graines de lin

2 poignées de noix de pécan concassées

Préchauffez le four à 190°C.

Ecrasez les bananes, ajoutez les œufs, le miel et la pâte de spéculoos, mélangez puis incorporez les farines et la levure. Quand la pâte est homogène incorporez les cranberries, les graines de lin, le grué de cacao et les noix de pécan concassées, mélangez bien puis versez la pâte dans un moule à cake et enfournez –le à 190°C pendant environ 40 à 45 minutes (selon votre four).