***Banana bread aux épices***

**Pour un cake**

200g de farine de blé

80g de cassonade

1 cuil à café de bicarbonate de soude

2 bananes moyennes bien mûres

2 œufs

1 cuil à café bombée de cannelle en poudre

1 cuil à café bombée de gingembre en poudre

4-5 gousses de cardamome

Préchauffez le four à 190°C.

Ouvrez les gousses de cardamome, retirez les graines et écrasez-les.

Ecrasez les bananes, ajoutez les œufs et la cassonade, mélangez puis incorporez la farine et le bicarbonate de soude. Quand la pâte est homogène incorporez les poudres de cannelle et de gingembre ainsi que les graines de cardamome écrasées.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant environ 40 à 45  minutes (selon votre four).