***Banana bread croustillant coco-framboise***

**Pour un cake**

200g de farine de blé

2 cuil à soupe de miel

1 cuil à café de bicarbonate de soude

2 bananes moyennes bien mûres

2 œufs

50g de poudre de coco

1 cuil à café de poudre de gingembre

3 gousses de cardamome

crumble

30g de poudre de coco

30g de beurre mou

30g de farine

30g de sucre

25g de chips de bananes

Préchauffez le four à 190°C.

Ouvrez les gousses de cardamome, récupérez les graines noires et écrasez-les.

Ecrasez les bananes, ajoutez les œufs et le miel, mélangez puis incorporez la farine et le bicarbonate de soude. Quand la pâte est homogène incorporez la poudre de coco, la poudre de gingembre et les graines de cardamome écrasées. Versez la pâte dans un moule à cake.

Le crumble: Mélangez le beurre mou avec le sucre, la farine et la poudre de coco, vous devez obtenir une pâte sableuse qui s’effrite entre les doigts.

Concassez les chips de banane et incorporez-les au crumble.

Répartissez ce crumble sur la pâte à cake et enfournez à 190°C pendant environ 40 à 50  minutes (selon votre four).