

Mon Banana Bread version Choco Pécan

<http://www.lafeecreative.com/2022/11/mon-banana-bread-version-choco-pecan.html>



De vieilles bananes traînent dans le panier de fruits.

Faites un **Banana Bread** pour ne pas les perdre.

(A savoir que plus les bananes sont noires, meilleur sera le gâteau)

Ingrédients :

50g	Chocolat noir à pâtisser
60 g	Sucre roux
2	Œufs
2 ou 3	Bananes très (très très) mûres
125 g	Beurre fondu
210 g	Farine tamisée
1 pincée	Sel fin
1 sachet	Levure chimique
75g	Noix de Pécan
1sachet	Sucre vanillé

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Râper le chocolat.
3. Dans un saladier, blanchir le sucre et le sucre vanillé avec les œufs.
4. Ajouter les bananes écrasées.
5. Ajouter le beurre fondu, puis la farine tamisée, le sel et la levure chimique.
6. Couler dans un moule à cake beurré et fariné les 2/3 de la préparation. Saupoudrer de la moitié du chocolat râpé. Couvrir de noix de pécan.
7. Par-dessus, verser le reste de la préparation. Saupoudrer du reste de chocolat râpé et décorer de noix de pécan.
8. *Cuire à 180°C pendant 20 min couvert (couvercle ou aluminium) puis poursuivre 20 min à découvert.*
9. Démouler après cuisson et laisser refroidir sur une grille.

N.B. : se congèle très bien