

Le vendredi c'est pâtisserie !

Crunchy banana bread.

Depuis quelques temps, les Banana Bread fleurissent ça et là sur les blogs, [au yaourt chez Seven spoons](#), [version coco chez Chriss](#), [classique chez Ritounette](#) et [aux éclats de Daim chez Pascale Weeks](#). Mon petit animal de compagnie étant très malade ces jours-ci, j'ai pensé que vous en proposer une recette à mon tour me changerait les idées.

Ingrédients : Pour un moule à cake (environ 8 à 10 personnes)

- 40 grammes de beurre
- 125 grammes de sucre
- 2 oeufs
- 2 bananes mûres à point
- 10 cl. de crème liquide
- 150 grammes de farine
- 1 CC de levure chimique
- 1 CC de cannelle
- 1 CC de noix de muscade moulue

Pour le moule il vous faudra aussi :

- 50 grammes de sucre
- 1 noix de beurre
- 1 CC de cannelle
- 1 CC de muscade moulue

Réalisation :

Ajoutez une cuillère à café de cannelle et de noix de muscade moulue aux 50 grammes de sucre. Beurrez votre moule puis saupoudrez-le du sucre épicé sur tous les bords, tapotez-le légèrement pour en retirer l'excédent. Réservez. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Dans une jatte, travaillez le beurre avec le sucre et les épices afin d'obtenir un mélange crémeux, vous pouvez utiliser un batteur à main ou sur socle pour vous aider. Ajoutez les oeufs entiers un à un en veillant à ce que le tout reste homogène.

Ecrasez grossièrement les bananes à l'aide d'une fourchette et incorporez-les à la préparation avec la crème liquide. Enfin, versez la farine et la levure petit à petit.

Versez la pâte dans le moule puis enfournez pour 40 à 45 minutes à 180°C (thermostat 6). Une fois la cuisson terminée, laissez le banana bread reposer quelques instants, basculez-le sur le côté afin de garder sa forme. Démoulez très soigneusement et laissez-le entièrement refroidir avant de le couper en tranches.



Tips : Je vous conseille après le refroidissement de l'envelopper dans un film alimentaire ou un papier aluminium et de le déguster le lendemain, il n'en sera que meilleur. Selon les goûts, il est aussi possible d'ajouter quelques noix en fin de préparation ou de remplacer les épices citées dans les ingrédients par de la cardamome moulue :)