

# Banana bread d'automne

pour 12 personnes

## ➤ PRÉPARATION DU BANANA BREAD

<b>Beurre</b>	<b>206 g</b>
<b>Bananes bien mûres</b>	<b>190 g</b>
<b>Noix de pécan</b>	<b>100 g</b>
<b>Flocons d'avoine</b>	<b>80 g</b>
<b>Sucre</b>	<b>102 g</b>
<b>Sucre vergeoise</b>	<b>102 g</b>
<b>Levure</b>	<b>13 g</b>
<b>Farine</b>	<b>280 g</b>
<b>Cannelle en poudre</b>	<b>5 g</b>
<b>Cardamome en poudre</b>	<b>2 g</b>
<b>Vanille liquide</b>	<b>18 g</b>
<b>Œufs entiers</b>	<b>2</b>
<b>Graines de lin</b>	

- Mettre le beurre à fondre.
- Écraser les bananes à l'aide d'une fourchette.
- Hacher les noix de pécan et les mélanger aux flocons d'avoine, réserver.
- Réunir le sucre, la vergeoise, la farine, la levure et les épices. Fouetter les œufs et la vanille ensemble, mélanger les poudres avec les œufs.
- Y ajouter le beurre ainsi que les bananes.
- Finir en intégrant les noix de pécan et les flocons d'avoine.
- Pocher dans des moules individuels, 100 g de préparation par moule.
- Saupoudrer de graines de lin.
- Enfourner pour 20 minutes à 160°C.
- En sortie de cuisson, laisser refroidir.

➤ DRESSAGE



Accompagner d'une boule de glace noisette et d'une sauce caramel.