

Banana bread d'automne

pour 12 personnes

➤ PRÉPARATION DU BANANA BREAD

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

- 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.