Pain à la banane

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	1 h
Pièces	1
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Aromatique et rapide à faire: Ce pain à la banane transforme les bananes (trop) mûres en un délicieux en-cas, que ce soit au petit-déjeuner, entre les repas ou avec le café.

Ingrédients

3 bananes, très mûres

80 g de cassonade

½ cc de sel

2 œufs

75 ml d'huile de tournesol

275 g de farine

2 cc de levure chimique

50 g de chocolat noir, haché grossièrement

50 g de cerneaux de noix, hachés grossièrement

1 banane, coupée en deux dans la longueur

Préparation

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud humide à 160 °C. Écraser les bananes dans le bol du robot ménager à l'aide du batteur plat. Ajouter le sucre et le sel, mélanger jusqu'à obtention d'une masse lisse. Incorporer les œufs et verser l'huile de tournesol en un mince filet sans cesser de remuer. Mélanger la farine et la levure, ajouter à la masse de bananes, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Verser la pâte dans le moule à cake préparé, poser la banane coupée en deux par-dessus. Placer le moule à cake sur une grille dans l'espace de cuisson préchauffé, puis cuire pendant env. 1 heure. Démouler le cake et bien laisser refroidir sur une grille à gâteaux.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud humide

Enfourner le mets à cuire

Air chaud humide 160 °C pendant 1 h

Conseils

Mélanger à la pâte des noix moulues à volonté, 100 g de noix moulues et réduire la quantité de farine à 250 g.

Couper le pain aux bananes en tranches et les faire griller rapidement, servir avec un peu de beurre.

Accessoires

Moule à cake (25 cm), revêtu de papier sulfurisé

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025