

BANANE-CHOCOLAT



Tu as besoin de :

- ▶ Un moule
- ▶ 3 bananes très mures
- ▶ 300 g de farine
- ▶ 125 g de beurre
- ▶ 150 g de sucre
- ▶ 2 œufs
- ▶ 2 cuillères à café de levure chimique
- ▶ 1 paquet de sucre vanillé
- ▶ 1 pincée de sel
- ▶ Une poignée de noix hachées (amandes ou noix)
- ▶ Une poignée de chocolat noir amer haché
- ▶ Cannelle (en option)

- 1** Demande à tes parents de préchauffer le four en mode conventionnel à 180 °C. Maintenant, tu peux graisser le moule avec un peu de beurre ou de margarine.
- 2** Puis demande à tes parents de faire fondre 125 g de beurre à feu doux.
- 3** Entre-temps, prépare deux saladiers. Dans l'un, tu peux mélanger la farine, la levure chimique, le sel, le sucre et le sucre vanillé.

- 4 Dans l'autre, ajoute les bananes épluchées, le beurre fondu, et les deux œufs, puis mélange le tout, au mieux avec un fouet électrique. Fais-toi aider par tes parents.
- 5 Puis assemble le contenu des deux saladiers, en ajoutant le chocolat et les noix. Si tu aimes la cannelle, tu peux en ajouter une pincée au mélange. Mélange encore une fois bien le tout, et verse dans le moule.
- 6 Maintenant, demande à tes parents de faire cuire ton pain pendant env. 1 heure à 180°C au four. Pense à surveiller la cuisson de temps en temps.

ET C'EST PARTI :

Pain ou gâteau ? Avec le pain à la banane, pas besoin d'ajouter quoi que ce soit, il est sucré et juteux, comme un gâteau. Propose-le à tes invités lors de ton prochain anniversaire.

Bonne dégustation !

