

# LE BANANA BREAD

## LES INGRÉDIENTS

En dehors des bananes, vous avez sans doute tout ce qu'il vous faut dans vos placards. Si vous n'avez pas de farine de châtaigne, remplacez-la par votre farine, ça fera aussi très bien l'affaire. Concernant le matériel, j'utilise un moule rectangulaire à charnière, idéal pour démouler le gâteau sans stress. Vous pouvez d'ailleurs le voir sur les photos. Un allié précieux.

- 100 g de raisins secs, Golden ou de Smyrne
- 150 g de sucre
- 125 g de beurre demi-sel fondu
- 3 oeufs
- 300 g de bananes écrasées bien mûres (sans la peau) et une banane pour la décoration
- 60 g de noix hachées
- 150 g farine blanche ou T55 + 30 g de farine de châtaigne
- 2 c. à café de levure chimique

## PRÉPARATION

### Etape 1 : le trempage des raisins

C'est l'étape à ne pas oublier... sinon vous risquez d'être à court de temps. Les raisins imbibés apporteront du moelleux au gâteau. Il faut donc avoir le timing en tête : 45 min pour faire tremper les raisins, ce qui permet de casser les noix et de commencer à préparer tranquillement la pâte, auxquelles s'ajouteront les une heure trente de cuisson.

1. Portez à ébullition une petite casserole d'eau. Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer l'eau par 75 ml de whisky ou de rhum. Ôtez la casserole du feu et versez-y les raisins que vous laisserez tremper pendant 45 minutes.
2. Égouttez-les raisins et ôtez le surplus d'eau en les pressant délicatement avec un torchon, une débarbouillette - que l'on trouve dans les magasins bio - ou à défaut un essuie-tout.

### Etape 2 : la pâte

Rien de compliqué, sauf d'écraser les bananes... si elles ne sont pas suffisamment mûres, elles voudront se faire la malle. C'est la partie que j'aime le moins mais la banane crue & moi n'avons jamais été en très bons termes.

1. Préchauffez le four à 170 °C.
2. Dans la cuve de votre robot - ou dans un saladier - versez le sucre et le beurre fondu. Fouettez bien le mélange jusqu'à ce qu'il commence à blanchir.
3. Ajoutez un par un les oeufs et mélangez bien entre chaque.
4. Ajoutez ensuite les bananes écrasées, les noix & les raisins. Mélangez entre chaque ingrédient.
5. Ajoutez progressivement la farine et terminez par la levure.
6. Versez dans le moule préalablement beurré et enfournez pour 1h20 environ.
7. Sortez du four et laissez le banana bread refroidir dans le moule.

A déguster en famille ou entre amis autour d'un thé fumant ou d'un chocolat chaud.