

RICARDO



Pain aux bananes ultra moelleux

Préparation 20 MIN

Cuisson 1 H

Refroidissement 1 H

Rendement 8 à 10 portions

Se congèle

Ingrédients

- 225 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 310 ml (1 1/4 tasse) de bananes mûres écrasées à la fourchette (3 à 4 bananes)
- 125 ml (1/2 tasse) de lait de coco (voir note)
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime
- 115 g (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 210 g (1 tasse) de sucre
- 1 oeuf
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un [moule à pain](#) de 23 x 13 cm (9 x 5 po) d'une contenance de 1,5 litre (6 tasses) et le tapisser d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés.
2. Dans un [bol](#), mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger les bananes, le lait de coco et le jus de lime.
4. Dans un troisième bol, crémier le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajouter l'oeuf, la vanille et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange de bananes. Répartir la pâte dans le moule.
5. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre de la pâte en ressorte propre.
6. Laisser tiédir sur une [grille](#) avant de démouler et de trancher.

Note

On ne reconnaît pas le goût du lait de coco dans cette recette : si on l'utilise, c'est pour rendre le pain encore plus moelleux. Une fois que la boîte de lait est ouverte, on peut congeler le reste. À défaut d'en avoir sous la main, on peut remplacer le lait de coco et le jus de lime par 125 ml (1/2 tasse) de crème sure.

Chargement du lecteur vidéo...