

Que faire avec des peaux de bananes ?

Banana bread

Ingrédients :

3 peaux de bananes bios (les peaux doivent être tigrées pour donner tout leur parfum)
2 œufs
180 g de farine
50 g de beurre fondu
120 g de sucre
1 c à c de levure chimique
10 cl de crème fraîche liquide
extrait de vanille
30 g de pépites de chocolat



Instructions

Préchauffer le four à 180°C. Laver et retirer les extrémités des peaux de bananes. Les mixer en ajoutant la crème petit à petit, puis verser le mélange dans un saladier. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et les monter en neige ferme. Ajouter le beurre fondu refroidi et les jaunes d'œufs aux peaux de bananes mixées et mélanger. Ajouter la farine, le sucre et la levure. Ajouter les pépites de chocolat et la vanille.

Verser le contenu du saladier sur les blancs montés, mélanger délicatement en soulevant la masse de pâte à la spatule. Verser dans un moule à cake beurré et sucré. Enfourner le cake pour 50 à 60 minutes à 170°C. Vérifier la cuisson vers 40 min de cuisson et surveiller. Le cake doit rester moelleux et ne pas surcuire. Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau qui doit ressortir sans trace de pâte.

Retrouvez toutes les fiches pratiques du SYDED sur www.syded87.org

Pour des conseils et des infos au quotidien, suivez-nous sur les réseaux sociaux :

