

LE BANANA BREAD



INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

150g de farine de riz + 50g de féculé de maïs	2 bananes très mûres
120g de sucre roux	150mL d'eau tiède
1 cuillère à café de bicarbonate	70mL d'huile végétale
1 cuillère à café de poudre à lever	100g de chocolat noir

RECETTE

- 1- Mélanger la farine, la féculé de maïs, le sucre, le bicarbonate de soude, la poudre à lever et le chocolat.
- 2- Mixer les bananes en purée avec l'huile et l'eau tiède puis ajouter le mélange aux ingrédients secs.
- 3- Cuire environ 5 minutes à 180°C puis 11 minutes à 160°C.

LE MOT DU CHEF

Nous avons tendance à laisser noircir nos bananes et à les jeter un peu trop vite... Il te suffit d'ajouter de la purée de banane dans ta préparation de gâteau habituelle et le tour est joué ! Voilà une astuce à faire et à refaire, pour utiliser tes fruits trop mûrs ou abîmés.

Tu peux aussi essayer avec tous tes fruits abîmés de saison comme les pommes, les poires... C'est toujours un délice !

