



Banana Bread

Pour un moule à cake
environ 25 cm

PRÉPARATION
25 min

CUISSON
1h05

LA PÂTE À CAKE

3 bananes bien mûres
110 g de vergeoise blonde
200 g de farine T55
20 g de YUMGO entier poudre
140 g de jus de pomme
140 g de beurre demi sel
60 g de cerneaux de noix concassés
10 g de levure chimique

LA DÉCORATION

1 banane bien mûre
20 g de cerneaux de noix concassés



Préchauffer le four à 180°C.

Écraser les bananes, mélanger avec la vergeoise, la farine, le Yumgo entier, le jus de pomme, la levure et les cerneaux de noix concassés. Faire fondre le beurre, l'ajouter à la préparation. Mélanger pour obtenir une texture homogène.

Répartir dans le moule à cake préalablement beurré et fariné.

Couper la banane de la décoration en 2 dans la longueur, la positionner sur le dessus du cake, face intérieure au-dessus. Décorer des cerneaux de noix concassés restants.

Cuire à 180°C pendant 45 minutes, puis baisser à 160°C et poursuivre la cuisson 20 minutes. Vérifier la cuisson à la pointe du couteau.