



Banana bread et Compomme de potes



6 à 8 gourmands



40 min.

CE QU'IL TE FAUT

- 2 œufs de super-héros
- 3 bananes mûres bien déglinguées
- 200g de farine (parce que sinon, ça colle)
- 20g de sucre cassonade
- 20g de ton miel préféré
- 8g de levure chimique
- 100g de beurre fondu
- 4 c. à c. de “Compomme de potes”
- Une pincée de sel



ASTUCE ÉPICURIEUSE

Astuce moelleux ultime : Ajoute 2 cuillères à soupe de yaourt ou de crème fraîche dans la pâte pour un résultat ultra-fondant.

ACTION !

Prépare-toi ! Attrape un saladier assez grand, parce qu'on va y mettre du lourd ! Écrase deux bananes (ou trois si t'es d'humeur festive) à la fourchette. Ajoute ensuite les œufs et les sucres, et fouette tout ça comme si tu essayais de battre un record de mélange.

Chaud chaud le beurre fondu : fais fondre le beurre et balance-le direct dans le saladier, puis ajoute la farine et la levure chimique. Remue énergiquement avec amour, muscle, et passion.

Le petit grain de folie : saupoudre une pincée de sel et envoie le “Compomme de potes”. Remue gentiment.

Prêt à enfourner ! Verse ton mix dans un moule bien beurré et fariné (histoire de ne pas pleurer quand tu voudras le démouler). Pour le final, dispose quelques belles lamelles de banane sur le dessus : la classe !

Au four, 180°C, 30 minutes : il ne reste plus qu'à être patient (ok, 30 minutes, c'est long !), mais à la sortie, le moelleux, la banane, le bon goût de la compote ... ça vaudra l'attente !