



## ≡ RECETTE SUCRÉE ≡

# BANANA BREAD AU YAOURT & À LA CANNELLE

⌚ 25 MINUTES

🕒 15 MINUTES

🍴 8 À 10 PORTIONS

### INGRÉDIENTS

70 g de beurre  
70 g de sucre de coco  
60 g de sucre de bouleau  
(ou 150 g de sucre de coco au total)  
2 oeufs  
3 bananes bien mûres (soit 230 g de purée)  
110 g de flocons d'avoine  
70 g de farine (ici, de blé semi-complète)  
1 cc de bicarbonate de soude alimentaire  
1/2 cuillère à café de cannelle  
1 pincée de sel  
160 g de yaourt grec (ou alternative végétale)  
50 g de noix + une poignée pour le topping

### PRÉPARATION

Découper le beurre en cubes et les placer dans le bol d'un robot ou dans un saladier. Battre le beurre au fouet à froid. Incorporer ensuite les sucres et battre à nouveau. Casser les oeufs et les ajouter dans le bol, fouetter ensuite vivement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Peler les bananes. Dans un bol ou une assiette creuse, écraser les bananes à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir une purée. Incorporer la purée dans le mélange beurre-sucres-oeufs et mélanger.

Placer les flocons d'avoine dans un blender et mixer afin de les réduire en une farine +/- fine (ce n'est pas grave s'il reste quelques flocons entiers).

Dans un saladier, réunir les flocons d'avoine mixés, la farine, le bicarbonate de soude alimentaire, la cannelle et la pincée de sel. Mélanger le tout et l'ajouter au reste des ingrédients. Battre le tout jusqu'à ce que les ingrédients secs soient bien incorporés au reste de la préparation.

Ajouter finalement le yaourt grec et les noix. Mélanger une dernière fois afin d'obtenir une pâte homogène et onctueuse.

Préchauffer le four à 180°C.

Utiliser un moule à cake rectangulaire pour la cuisson. Le recouvrir de papier sulfurisé, ou bien le beurrer et le fariner. Verser la pâte dans le moule et lisser le dessus. Ajouter finalement des noix en topping.

Enfourner pour 45 à 50 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et laisser complètement refroidir avant de le démouler. Bonne dégustation !

