

RECETTE

Pain à la banane et au Nutella®

Moyen

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

Gâteau pour 8 (1 tranche par personne)

3 œufs (150-ml)

3-ml d'extrait de vanille

60-ml d'huile d'olive + 2-ml pour graisser le fond du plat

200-g de bananes écrasées (environ 3 bananes)

120-g de yaourt

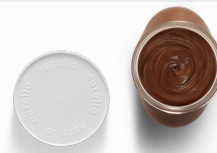
180-g de farine universelle

2-g de sel de mer

10-g de levure chimique

Une banane

120-g de Nutella®



Avec cette délicieuse recette,
il suffit de 15-g de Nutella®
par personne pour se régaler!

PRÉPARATION

1

Préchauffer le four à 180°C. Recouvrir un moule à gâteau de papier sulfurisé et le graisser avec de l'huile.

2

Dans un saladier, battre les œufs et la vanille jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Puis, ajouter l'huile, le yaourt et les bananes écrasées. Battre pour mélanger le tout.

3

Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel et la levure chimique. Verser délicatement le mélange de farine dans le mélange d'ingrédients humides tout en mixant par à-coups.

4

Une fois bien mélangée (mais pas trop), verser la pâte dans le moule à gâteau. Couper une banane dans le sens de la longueur et la placer sur le haut du gâteau pour garnir.

5

Cuire au four pendant 60 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit à l'intérieur. Pour vérifier la cuisson, piquer le gâteau avec un cure-dents: si celui-ci ressort propre, retirer le gâteau du four et le laisser refroidir pendant 15 minutes. Le couper en tranches et garnir de Nutella®.