Pain aux bananes, aux canneberges et aux noix avec tartinade aux noisettes NUTELLA®

Facile | 1 h 20 min

INGRÉDIENTS

pour 8 portions

2 tasses (500 ml) de farine tout usage

¼ tasse (60 ml) de sucre granulé

1 ½ c. à thé (7,5 ml) de levure chimique

½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude

1 c. à thé (5 ml) de sel

2 bananes très mûres, écrasées

1 tasse (250 ml) de crème sure

1 gros œuf

1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille

¼ tasse (60 ml) de beurre, ramolli

1 tasse (250 ml) de canneberges fraîches ou congelées

½ tasse (125 ml) de noix hachées (tout mélange de noix de Grenoble, pacanes, noix de cajou, pistaches)

3 c. à table (45 ml) de flocons d'avoine

8 c. à table (120 ml) de tartinade aux noisettes NUTELLA®, 1 c. à table par portion

ÉTAPES

1

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Recouvrir un moule à pain de 20 cm x 10 cm (8 po x 4 po) de papier parchemin ou le vaporiser d'un enduit à cuisson antiadhésif.

Dans un bol à mélanger moyen, combiner la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un autre bol, battre les bananes, la crème sure, l'œuf et le beurre.

2

Incorporer les ingrédients humides aux ingrédients secs en pliant jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée et que le mélange soit granuleux et humide. Ajouter délicatement les canneberges et les noix hachées.

3

Verser le mélange dans le moule préparé en l'étendant bien dans les coins.

Saupoudrer l'avoine sur le dessus et cuire au four pendant 60 minutes. Le pain est bien cuit lorsqu'il est bombé et doré, et qu'un cure-dent introduit au centre en ressort propre.

Laisser refroidir pendant 15 minutes avant de le démouler et de le trancher. Servir avec de la tartinade aux noisettes NUTELLA®, un verre de lait et des fruits.

Conseil : Une fois refroidi, envelopper fermement le pain dans une pellicule plastique pour le conserver à température ambiante jusqu'à 7 jours. Le pain peut également être enveloppé dans une pellicule plastique et du papier d'aluminium, et congelé jusqu'à trois mois.