

Pain aux bananes et caramel

Ingrédients

Nb de portions : 8

- 500 ml (2 tasses) de farine à pâtisserie
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 250 ml (1 tasse) de cassonade, légèrement tassée
- 2 œufs, battus
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 310 ml (1 1/4 tasse) de bananes (environ 3), réduites en purée
- 125 ml (1/2 tasse) de lait

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F. Beurrer un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po).
2. Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre et la cassonade pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange pâlisse.
4. Ajouter les œufs et la vanille, puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la purée de bananes et battre à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter les ingrédients secs et le lait, en alternant.
5. Étaler la pâte dans le moule. Cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Laisser tiédir avant de démouler et de trancher.

