

RECETTE du BANANA BREAD

ou comment utiliser des bananes trop mûres

Ingrédients pour 6 personnes :

85 g de beurre ou de compote de pomme ou fromage blanc pour que le gâteau soit plus léger
2 bananes moyennes mûres (plus elles sont mûres, mieux c'est)
2 cuillères à café de levure chimique
80 g de sucre blanc et/ou cassonade
250 g de farine
2 cuillères à soupe de lait
2 œufs
Facultatif : 60 g de pépites de chocolat pour les versions plus gourmandes ...

Préparation :

Étape 1 : Préchauffer le four à 165° C (thermostat 5-6). Mélanger 150 g de la farine avec le sucre, la levure chimique, et une pincée de sel.

Étape 2 : Ajouter les bananes écrasées, ainsi que le beurre et le lait.

Étape 3 : Battre (de préférence avec un mixeur) doucement, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis vigoureusement 2 min

Étape 4 : Ajouter les œufs et le reste de la farine et bien mélanger

Étape 5 : Graisser le fond d'un moule à cake, et y verser la pâte.

Etape 6 : Faire cuire au four à 165°C pendant 55 à 60 min

RECETTE de COOKIES

ou comment utiliser du pain rassis

Ingrédients pour 4 personnes :

180 gr de pain rassis
50 gr de beurre doux ou demi-sel
1 cuillère à café de levure chimique
45 gr de sucre blanc
45 gr de sucre roux
1 œuf
90 gr de pépites de chocolat (ou reste de chocolat à couper ou râper)



Préparation :

Étape 1 : Préchauffer le four à 165° C (thermostat 5-6).

Étape 2 : Mettre le pain rassis coupé en dés dans le mixeur
Mettre 2-3 coups de turbo, puis mixer 30 secondes, vous devez obtenir une poudre bien fine.

Étape 3 : Ajouter tous les ingrédients, puis mélanger 30 secondes

Étape 4 : Former des petites boules en serrant la pâte entre vos mains

Étape 5 : Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, et les aplatir légèrement.

Etape 6 : Faire cuire au four à 160°C pendant 15 minutes