

# Calendrier de l'Avent

## Pain de banane

### **Ingrédients pour environ 12 portions:**

3 bananes (environ 300g)  
200g de farine complète  
1 cuillère à café de cannelle  
100g de pommes finement râpées ou de purée de pommes  
1 paquet de poudre à lever  
2 œufs  
50g de noix hachées (ou autres noix/amandes)

### **Préparation:**

Peler les pommes et les râper finement (ou les réduire en purée).  
Bien écraser les bananes ou les réduire en purée à l'aide du mixer.  
Fouetter les œufs en mousse avec les bananes.  
Mélanger la farine, la poudre à lever et la cannelle, ajouter au mélange banane-pomme-œuf. Bien mélanger rapidement.  
Ensuite ajouter les noix et mettre le tout dans un moule à cake préalablement filmé ou graissé.  
Cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 45 minutes (tester avec la pointe du couteau).

Le pain de banane se conserve bien dans une boîte fermée. Il est aussi possible de le congeler.  
Il est aussi possible de cuire la masse en tourte ou en muffin (adapter le temps de cuisson)  
Si la pâte n'est pas assez sucrée à notre goût, il est possible d'y ajouter par exemple un peu de miel ou de sucre.

