

Banana bread

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



1 heure



12 parts

INGRÉDIENTS

- 4 petites bananes bien mûres
- 270 g de farine d'épeautre* ancien
- 2 œufs*
- 100 g de purée de pommes
- 2 c à s de miel d'été de Denis Bettend
- 2 c à s rases d'huile de coco
- vanille en poudre
- 1 sachet de poudre à lever*
- sel

*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un cul-de-poule et à l'aide d'une fourchette, réduire les bananes mûres en purée.
3. Ajouter les œufs battus, la compote, le miel, l'huile de coco, la vanille, la poudre à lever et le sel.
4. Mélanger pour obtenir une pâte homogène, puis incorporer la farine avec une maryse.
5. Verser la pâte dans un moule à cake graissé et fariné, puis cuire 1 heure à 180°C.
6. Laisser refroidir et déguster au petit déjeuner ou au goûter avec un thé !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÉS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop