

# *Le banana bread* de *Camille pâtisse*

---

## INGRÉDIENTS

4 bananes bien mûres  
190 g. de farine  
40 g. de maïzena  
40 g. de poudre d'amandes  
150 g. de sucre  
60 g. de beurre demi-sel fondu ou d'huile neutre  
3 œufs (150 g.)  
1 sachet de levure chimique  
De la fleur de sel  
Noix de pécan, noisettes, amandes, noix (au choix)  
Des pépites de chocolat (optionnel)

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire fondre le beurre à feu doux, puis laisser tiédir à température ambiante.
3. Mélanger les œufs et le sucre. Ajouter ensuite la farine, la maïzena, la levure et la poudre d'amandes. Bien mélanger puis verser le beurre fondu tiède (ou l'huile).
4. Ecraser les bananes à la fourchette puis les ajouter à la préparation. Terminer en incorporant la fleur de sel, les fruits secs ainsi que les pépites de chocolat. Verser dans un moule à cake préalablement huilé et fariné.
5. Enfourner pour 45 minutes. Parsemer la préparation de fruits secs à mi-cuisson.

---

*L'astuce de Camille* : Plus vos bananes seront mûres, plus votre banana bread aura un goût exquis.