

Mapple pecan banana bread

Un banana bread ultra moelleux aux morceaux de pécan croquant nappé d'un délicieux glaçage au sirop d'érable. Parfait pour une pause gourmande.



Mise en place

Dans un saladier, tamiser la farine, ajouter la levure, le bicarbonate, la cannelle et une pincée de sel, ajouter les noix de pécan grossièrement hachées.

Dans un autre saladier, ajouter 60 g de beurre en pommade, le sucre avec l'oeuf et bien mélanger l'ensemble.

Ecraser en purée les bananes à l'aide d'une fourchette, ajouter au mélange précédent avec 8 cl de sirop d'érable et le lait, bien mélanger.

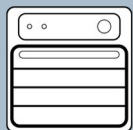
Réunir à présent les deux saladiers ensemble et bien les mélanger.

Beurrer un moule à cake et le remplir avec la préparation.

Enfourner dans un four chaud 180° environ 50/55 minutes.

Vérifier la cuisson et laisser refroidir environ 2 heures.

Pour le glaçage, mettre dans une casserole, le reste de beurre et 12 cl de sirop d'érable, chauffer à feux doux, une fois le mélange fondu, ajouter le sucre glace et une pincée de sel, bien mélanger et laisser refroidir 4 à 5 minutes puis verser le glaçage sur le dessus du banana bread et laisser prendre.



Four

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	160 ml
Banane		3 pièce
Lait		120 ml
Farine de blé		180 g
Oeuf		1 pces
Noix de pecan		40 g
Sucre semoule		135 g
Beurre cru		100 g
Cannelle		0.5 cuillère
Bicarbonate alimentaire		1 cuillère
Levure chimique		1 pces
Sucre glace		200 g