

Banana bread au sarrasin {sans gluten}

par Cecilecooks



Réalisation : 15 minutes (hors temps de cuisson et repos)

Repos : refroidissement du gâteau

Cuisson : environ 40 minutes

Quantité : 1 gâteau d'environ 20 cm de diamètre

Ingrédients :

Pour l'appareil à cake

100 gr de margarine végétale

2 œufs

90 gr de cassonade

100 gr de farine de sarrasin

100 gr de farine de riz

1 sachet de levure chimique

1 belle pincée de sel

3 grosses bananes

Pour la finition

1 banane

1 c. à s. de sarrasin grillé (kasha) ou d'éclats d'amande

Procédé :

L'appareil à cake

1 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Graisser avec de l'huile végétale neutre un moule à gâteau d'environ 20 cm de diamètre.

2 - Battre les œufs et la cassonade. Puis, ajouter la margarine fondue. Dans une assiette creuse, écraser à la fourchette les 3 bananes jusqu'à ce qu'il n'y ait quasi plus de morceaux. Ajouter cette purée au mélange précédent et mélanger l'ensemble.

3 - Mélanger les deux farines, le sel et la levure chimique. Ajouter ce mélange de poudres au précédent et mélanger à la maryse pour homogénéiser l'ensemble mais sans trop insister.

4 - Verser la pâte dans le moule et enfourner immédiatement pour environ 40 minutes au total. Au bout de 5 à 10 minutes de cuisson, couper en deux dans la longueur la banane et la placer sur le gâteau sans chercher à l'enfoncé. Répartir quelques graines de sarrasin ou des éclats d'amande sur le dessus. Enfourner à nouveau pour les 30 minutes restantes. Le banana bread est cuit quand la lame d'un couteau planté au centre ressort propre et légèrement humide. Le gâteau doit être joliment doré.

Attention : le temps indiqué dépend de la taille du moule et de la puissance du four. Il faut surveiller la cuisson qui peut être plus ou moins longue.

5 - Laisser refroidir le gâteau à température ambiante. Quand il est tiède ou complètement refroidi, il peut être démoulé et consommé immédiatement. Pour conserver le cake, l'emballer dans du film étirable, puis dans du papier aluminium et le laisser à température ambiante.

