

# Banana bread aux pépites de chocolat {vegan}

*par Cecilecooks*



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

Repos : refroidissement du gâteau

Cuisson : environ 50 minutes

Quantité : 1 cake d'environ 24 cm de long

## **Ingrédients :**

### Pour l'appareil à cake

150 gr d'huile végétale

100 gr de cassonade

80 gr de sirop d'érable

380 gr de banane (sans la peau)

240 gr de yaourt soja (brebis ou vache si non vegan)

250 gr de farine de blé

50 gr de fécule de maïs (Maïzena)

50 gr de poudre d'amande

1 pincée de sel

1 c. à c. bombée de bicarbonate alimentaire

150 gr de chocolat noir (vegan)

*facultatif* : chocolat noir, éclats d'amande, amandes entières, sirop d'érable

## **Procédé :**

1 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Graisser avec de l'huile végétale neutre un moule à cake d'environ 24 cm de long.

2 - Battre pendant 1 à 2 minutes l'huile végétale, la cassonade et le sirop d'érable.

3 - En parallèle, écraser dans une assiette creuse les bananes à la fourchette. Mélanger la purée obtenue avec le yaourt de soja. Incorporer ce mélange au précédent et homogénéiser l'ensemble.

4 - Mélanger ensemble la farine, la fécule de maïs, la poudre d'amande, le sel et le bicarbonate. Ajouter ces poudres à la pâte et mélanger à la maryse pour homogénéiser l'ensemble sans trop insister.

5 - Couper le chocolat en pépites grossières ni trop petites ni trop grosses. Les ajouter à la pâte et mélanger à peine juste pour les répartir.

**Attention** : si on mélange trop on risque de chauffer le chocolat qui va fondre dans le cake plutôt que faire des pépites.

6 - Verser la pâte dans le moule et enfourner immédiatement pour environ 50 minutes de cuisson. Au bout de 5 à 10 minutes de cuisson, répartir éventuellement quelques éclats d'amande sur le dessus. Remettre au four pour poursuivre la cuisson : le banana bread est cuit quand la lame d'un couteau planté au centre ressort propre **et** légèrement humide.

**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. Ici, du fait de la présence de cassonade et de sirop d'érable, le dessus du banana bread fonce pas mal !

7 - Laisser refroidir le gâteau à température ambiante. Quand il est tiède ou complètement refroidi, il peut être démoulé et consommé immédiatement. *Facultatif* : le décorer encore avec un peu de chocolats. Pour conserver le cake, l'emballer dans du film étirable, puis dans du papier aluminium et le laisser à température ambiante.

