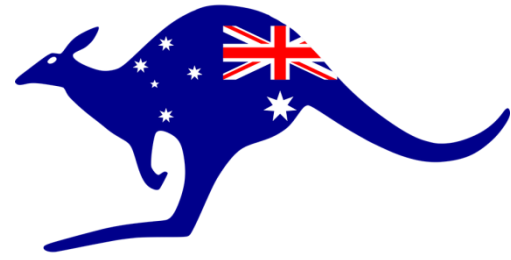


Australian Recipe !!!

BANANA BREAD



Recette typiquement australienne, les australiens servent cela comme dessert accompagné d'une boule de glace vanille ou au petit déjeuner toasté avec du nutella pour les plus gourmands !

Ingrédients (6 pers.)

- 300g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 140g de sucre brun
- 125ml de lait
- 2 œufs
- 50g de beurre
- 3 bananes bien mûres
-

Préparation

L'une des plus typiques et l'une des meilleures recettes australiennes que j'ai pu goûter pendant mon voyage en Australie.

1) Préchauffez votre four à 180°C. Beurrez un moule à cake ou tapissez-le de papier sulfurisé.

2) Dans un saladier, tamisez la farine et incorporez la cannelle puis le sucre. Remuez le tout et creusez un puits. Dans un autre saladier, placez le lait, les œufs préalablement fouettés, le beurre fondu, et les bananes que vous aurez pris soin d'écraser avant. Remuez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

3) Mélangez cette dernière avec les ingrédients du premier saladier (farine, cannelle et sucre). Versez la pâte dans le moule.

4) Faites cuire pendant 45 à 50 minutes (vérifiez avec la lame d'un couteau). A la sortie du four, laissez le banana bread reposer pendant 5mn avant de le démouler. Servir en tranches une fois refroidi

