



Pour 8 personnes

1 $\frac{3}{4}$ tasses (270 g) de farine

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de sodium

$\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de sel

5 grosses bananes bien mûres, pelées (mais c'est une évidence)

$\frac{1}{2}$ tasse (120 g) de beurre non salé, fondu et légèrement refroidi

2 gros œufs

$\frac{3}{4}$ tasse (150 g) de cassonade pâle

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Graisser un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 12,5 cm). Réserver.

Dans un bol, combiner la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. Réserver.

Mettre les bananes coupées en rondelles dans un bol allant au micro-ondes.

Couvrir le bol de film alimentaire et faire quelques entailles sur le dessus pour évacuer la vapeur.

Cuire à puissance maximale pendant 5 minutes.

Transvaser les bananes dans une passoire au dessus d'une casserole afin de récupérer le jus de cuisson des bananes. Vous devriez obtenir environ $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) de liquide.

Mettre le liquide dans une petite casserole et porter à ébullition pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il ne reste plus que $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de jus de liquide de cuisson.

Écraser au pilon les bananes cuites puis ajouter le beurre fondu, les oeufs, la cassonade et la vanille. Bien mélanger.

Ajouter le mélange d'ingrédients secs, tout en mélangeant.

Verser la préparation dans le moule préparé et lisser le dessus avec une spatule.

Enfourner pour 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le pain aux bananes soit bien doré et qu'un cure-dent inséré au centre, en ressorte propre.

Sortir du four et laisser pauser 10 minutes avant de démouler.