

Pain aux bananes exotique

Ingrédients:

Pain

1 1/2 tasse (200 g) de farine
2 cuil. à thé (10 g) de poudre à pâte
1 pincée de sel
1 boîte de 398 ml (14 oz) d'ananas broyés
3 oeufs
1 1/4 tasse (250 g) de sucre
1 cuil. à thé (5 g) d'extrait de vanille
1/2 tasse (125 g) de beurre non salé, fondu et tempéré
1 tasse de bananes bien mûres écrasées à la fourchette (environ. 2 bananes)
2 cuil. à table (30 g) de jus de lime
1/2 tasse de noix de coco râpée moyen, non sucrée

Sirop

1/2 tasse (100 g) de sucre
1/4 tasse (60 g) de jus de lime
1/2 tasse de noix de coco râpée moyen, non sucrée

Étapes:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Grille centre du four. Beurrer 2 moules à pain de 25 X 10 cm (10 X 4 po.) et les tapisser de papier parchemin en le laissant dépasser des 2 côtés.

Pain

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
À l'aide d'un tamis, égoutter les ananas. À l'aide d'une louche, presser les ananas pour en extraire le maximum de jus. Réserver le jus. Buvez le jus. Réserver les ananas.

Dans un grand bol, fouetter oeufs, sucre et vanille à l'aide du batteur électrique jusqu'à ce que le mélange double de volume et forme un ruban en retombant du fouet (environ 10 minutes). Incorporer le beurre, en fouettant.
Ajouter la purée de bananes et le jus de lime. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer le mélange de farine, la noix de coco et les ananas.

Répartir la pâte dans les 2 moules préparés. Cuire environ 40 minutes (moi, 50 min.) ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
Laisser tiédir sur une grille.

Sirop

Faire griller légèrement la noix de coco. Réserver.
Dans un petit chaudron, porter à ébullition le sucre et le jus de lime. Laisser mijoter environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Ajouter la noix de coco grillée. Verser sur le gâteau tiède. Laisser imbibé 30 minutes.

Source: [Magazine Ricardo. Volume 13 no.7.](#)

Par: [Blanc-manger](#)

