

Le palais gourmand

3 tasses de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 tasse de beurre non salé, ramolli
2 tasses de sucre
2 oeufs
1 c. à thé d'extrait de vanille
4 à 5 bananes mûres, écrasées à la fourchette (2 1/2 tasses)
1 tasse de crème sure (***mis mayonnaise Hellmann's***)
1/2 tasse de cassonade
1 1/4 tasse de pépites de chocolat (***mis chocolat blanc***)

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Tapisser trois moules à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer les deux autres côtés.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate. Réserver. Dans un autre bol, crémer le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs, la vanille et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. À basse vitesse, incorporer les bananes puis les ingrédients secs en alternant avec la crème sure. Répartir la moitié de la préparation dans les moules à pain. Parsemer avec la moitié de la cassonade et des pépites de chocolat. Couvrir avec le reste de la pâte et terminer avec le reste de la cassonade et des pépites de chocolat. Cuire au four environ 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de la pâte en ressorte propre, mais légèrement nappé de chocolat fondu.

*****J'ai légèrement enfariné mes pépites de chocolat et je les aies incorporés à la pâte et tout comme dans la recette, j'en ai mis quelques unes sur le dessus*****