

## PAIN « ELVIS » AU BEURRE D'ARACHIDE, BANANES, ABRICOTS ET CHOCOLAT

**Ingrédients :** pour environ 18 tranches

- 2 tasses (240 g) de farine tout usage
- 2/3 tasse (130 g) de sucre granulé
- 1 c. à thé (5ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ½ tasse (150 g) de beurre d'arachide
- ½ tasse (125 g) de yogourt grec nature 0%
- 1 1/3 tasse (316 g) de bananes (environ 3 grosses ou 4 petites) bien mûres écrasées
- ¼ tasse (60 ml) d'huile de canola
- 2 œufs
- ½ tasse (93 g) de pépites de chocolat mi sucré
- ½ tasse (86 g) d'abricots séchés hachés en tout petits dés

**Préparation :**

1. Dans un petit bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
2. Mélanger le beurre d'arachide et le yogourt dans un grand bol jusqu'à homogénéité.
3. Ajouter les bananes, l'huile et les œufs; bien mélanger.
4. Ajouter le mélange de farine; remuer juste assez pour humecter.
5. Incorporer les brisures de chocolat et les abricots hachés.
6. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
7. Verser dans un moule à pain de 9 x 5 po (22,8 x 12,7 cm) vaporisé d'un enduit à cuisson.
8. Cuire une heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre (1 h 05 pour moi). Laisser refroidir le pain 10 minutes.
9. Démouler et déposer sur une grille; laisser refroidir complètement.

**Note :** vous pouvez remplacer les pépites de chocolat, ou les fruits séchés par des noix de votre choix

**Source :** déclinaison d'une recette de Kraft

[http://www.kraftcanada.com/recettes/pain-elvis-au-beurre-darachide-aux-bananes-et-au-chocolat-180835?sc\\_lang=fr-CA&cm\\_mmc=eml- -kwecafr- -20180126- -3053&cm\\_lm=85B616899691059C7C11539884CE8ED39EAA16F668B9C451908CD326D19A7499&utm\\_source=KWF&utm\\_medium=Email&utm\\_content=20180126\\_FR\\_GEN&utm\\_campaign=Base](http://www.kraftcanada.com/recettes/pain-elvis-au-beurre-darachide-aux-bananes-et-au-chocolat-180835?sc_lang=fr-CA&cm_mmc=eml- -kwecafr- -20180126- -3053&cm_lm=85B616899691059C7C11539884CE8ED39EAA16F668B9C451908CD326D19A7499&utm_source=KWF&utm_medium=Email&utm_content=20180126_FR_GEN&utm_campaign=Base)

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 2 février 2018

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2018/02/pain-elvis-au-beurre-darachide-bananes.html>