

Pain marbré, choco-bananes (Le palais gourmand)

1 œuf
1/2 tasse de mayonnaise genre Hellmann's
1 1/3 tasses de bananes mûres écrasées
1 1/2 tasses de farine
1 tasse de sucre
1 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de sel
4 oz de chocolat mi-sucré fondu, environ 1/2 tasse

Préchauffer le four à 350°F. Battre au fouet l'œuf, la mayonnaise et les bananes dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Dans un bol moyen, mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter au mélange à la banane; remuer juste assez pour humecter. Verser la moitié de la pâte dans un bol moyen; incorporer le chocolat.

Verser les deux mélanges de pâte en alternance dans un moule à pain de 8 x 4 po vaporisé d'un enduit à cuisson; marbrer délicatement avec un couteau. Cuire de 60 à 65 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule 10 min. Démouler et déposer sur une grille. Laisser refroidir complètement.