

Pain aux bananes et au beurre d'arachide



Plutôt que de tartiner du beurre d'arachide sur un bagel, cuisinez un pain tout-en-un. Idéal pour accompagner votre café ou jus matinal.

Temps de cuisson: 60 minutes

Donne 1 portion

Ingrédients :

Garniture au beurre d'arachide :

⅓ tasse	beurre d'arachide	150 ml
3 c. à table	sucre granulé	45 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml
1	jaune d'œuf	1
½ tasse	pépites de chocolat	125 ml

Pain aux bananes :

1 ¾ tasse	farine tout-usage	425 ml
2 c. à thé	poudre à pâte	10 ml
½ c. à thé	de chaque, bicarbonate de soude et de sel	2 ml
½ tasse	beurre fondu et refroidi	125 ml
⅓ tasse	sucre granulé	150 ml
2	œufs	2
1 tasse	bananes très mûres, environ 2 grosses	250 ml
2 c. à thé	vanille	10 ml

Préparation :

1. Placer la grille du four au centre; il ne doit y avoir aucune autre grille au-dessus, car le pain lève beaucoup en cuisant. Chauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser légèrement un moule à pain de 9



po (2 l). Préparer la garniture en battant, dans un grand bol, le beurre d'arachides avec le sucre, la vanille et le jaune d'œuf. Ajouter les pépites de chocolat en remuant. Réserver.

2. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Mettez le beurre fondu dans un grand bol et incorporer le sucre en fouettant. Battre les œufs, puis ajouter les bananes et la vanille. Ajouter le mélange de farine à la préparation aux bananes en remuant juste assez pour bien mélanger.
3. Verser la moitié de la pâte dans le moule à pain. Ajouter ensuite la moitié de la garniture au beurre d'arachides, par petites cuillerées, sur la pâte, en évitant qu'elles se touchent. Recouvrir du reste de la pâte. Mettre ensuite le reste de la garniture, par petites cuillerées, en les pressant doucement dans la pâte.
4. Cuire au centre du four préchauffé pendant 45 minutes. Couvrir le pain d'une feuille d'aluminium pour éviter qu'il ne rôtisse trop. Poursuivre la cuisson de 15 à 25 minutes, où jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre. Sortir du four et laisser refroidir 10 minutes sur une grille. Passer la lame d'un