



PAIN AUX BANANES DOUBLE CHOCOLAT

PRÉPARATION 20 MIN.

CUISSON 1 H.

REFROIDISSEMENT 1 H.

PORTIONS 8

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 125 ml (½ tasse) de beurre non salé, ramolli
- 180 ml (¾ tasse) de cassonade
- 45 ml (3 c. à soupe) de cacao
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 250 ml (1 tasse) de bananes mûres écrasées à la fourchette (2 bananes environ) [Note Isa: 3 bananes](#)
- 60 ml (¼ tasse) de lait
- 180 ml (¾ tasse) de pépites de chocolat OU
- 180 ml (¾ tasse) de chocolat noir haché
- 60 ml (¼ tasse) d'arachides grillées et salées, concassées grossièrement

PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer les deux autres côtés.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate. Réserver.
3. Dans un autre bol, crémier le beurre avec la cassonade, le cacao et la vanille au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
4. À basse vitesse, incorporer les bananes puis les ingrédients secs en alternant avec le lait. Ajouter le chocolat et mélanger. Verser dans le moule et répartir les arachides sur le pain.
5. Cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre, mais légèrement nappé de chocolat fondu. Laisser tiédir au moins 1 heure et démouler. Servir tiède ou froid.