

Pain à la banane aux myrtilles et son streusel

- 3 bananes moyennes bien mûres
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 56 g de beurre fondu
- 1 càc de bicarbonate de soude + 1 càs d'eau (mettre plutôt 1 paquet de levure chimique)
- 250 g de farine
- 1 tasse de myrtilles surgelées (j'ai mis un peu de fruits rouges pour compléter car je n'avais pas assez de myrtilles)

Pour le streusel :

- 8 g de farine
- 15 g de sucre roux
- 20 g de flocons d'avoine
- 10 g de margarine (ou beurre mais j'aime bien la texture de la margarine Palantafin car je trouve qu'on a besoin d'en mettre moins que du beurre pour faire les pâtes à crumble ou streusel. Enfin c'est mon avis...)

Ecraser les bananes à l'aide d'une fourchette sur une assiette. Transvaser dans un saladier ou le bol du robot. Ajouter le sucre, le sel et l'oeuf. Bien mélanger.

Ajouter le beurre fondu et refroidi puis le bicarbonate dissout dans l'eau ou la levure chimique (mais non dissoute dans de l'eau !). Ajouter enfin la farine.

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter délicatement les fruits surgelés à la pâte. Verser celle-ci dans un moule à cake recouvert de papier cuisson.

Préparer le streusel en mélangeant la farine, le sucre, les flocons d'avoine et la margarine du bout des doigts. Le répartir sur la pâte à cake.

Cuire 50 min à 1h (voire un peu plus selon votre four). Le cake est cuit quand la lame du couteau ressort sans trace de pâte.

Avant

cuisson

:



Et après :



