



Pain aux bananes au caramel salé

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10-12

TEMPS DE PRÉPARATION :

30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Caramel salé :

- ½ tasse de sucre blanc
- 3 c. table de beurre salé
- ¼ tasse de crème 35%
- Fleur de sel

Pain aux bananes :

- 3 bananes
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 2/3 tasse de cassonade
- 1 oeuf
- 1 c. thé d'essence de vanille
- Une pincée de sel
- 1 1/3 tasse (205 grammes) de farine tout-usage
- 1/2 c. thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. thé de poudre à pâte

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Chemiser un moule à pain.
3. Couper une des bananes sur le sens de la longueur et déposer les deux morceaux, face coupée

vers le bas, dans le moule. Réserver.

4. Dans une petite casserole, faire fondre le sucre à feu moyen vif en brassant continuellement. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu et doré.
5. Ajouter le beurre. Soyez prudent, il peut y avoir des éclaboussures. Brasser jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Lorsque le beurre est fondu et incorporé, laissez cuire sans y toucher pendant 1 minute à feu moyen.
6. Ajouter ensuite la crème tout en usant de prudence. Brasser et laisser cuire encore 1 minute.
7. Ajouter le sel et bien brasser.
8. Verser le caramel sur les bananes dans le moule à pain. Réserver.
9. Dans un bol, écraser les deux autres bananes.
10. Ajouter le beurre fondu, le sucre blanc, l'oeuf et la vanille. Fouetter avec un batteur jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Environ 2 minutes devrait suffire.
11. Dans un autre bol. mélanger le sel, la farine, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte.
12. Ajouter au mélange de bananes et mélanger pour obtenir un mélange lisse. Ne pas trop brasser.
13. Verser sur le caramel et enfourner pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.