

PAIN RÉCUPÉRÉ À LA BANANE

Bananes (noires, même en état de liquéfaction*) pelées	600g
Œufs	2 moyens
Beurre fondu seul ou + huile vierge (proportions à sa guise - beurre seul plus dense)	125g
Bicarbonate alimentaire	2cc
Poudre(s) (mélanges, ou pas, mais au moins 3 c'est bien (ex: 250g+100g+50g), de farines préférablement bisées à complètes - blé ancien, épeautre, sarrasin, châtaigne etc, de poudre d'amande, de noisette... Forcément moins il y aura de gluten plus ce sera friable - en fonction des proportions testées la tenue varie de très bonne, toastable à souhait, à très délicate)	400g
Sel	pincée, si beurre doux

*elles ne sont réellement à jeter que si elles goûtent le Perrier...

Bien battre ensemble les **LIQUIDES** (bananes écrasées, matières grasses, œufs), incorporer les **POUDRES TAMISÉES**, doucement à la maryse, en incorporant bien de l'air.

Verser en une couche pas trop épaisse (sinon cuisson difficile, beaucoup plus longue en tout cas) dans un moule beurré (plat pour le four ou moule à manqué quelconque), humidifier généreusement la surface à la main, cuire 45min environ à 160-180° (préchauffé 10-15min) chaleur tournante si four électrique, plutôt chaud au début puis baisser éventuellement pour finir, ex: 30 min à 180° puis 15min à 160°).

Se marie très bien avec du fromage.