LE BANANA BREAD DE CYRIL LIGNAC (CAKE BANANE COMME à SEATTLE)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/cake-banane/

Un banana bread à la texture incroyable, où les saveurs douces de caramel se mêlent au croquant irrésistible des noisettes

Chef : Cyril Lignac
Parts : 8
Temps de préparation : 30 Minutes
Temps de cuisson : 1 H
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Américaine
Plats : Cake, Dessert

Ingrédients

Pour un moule de 22 cm de diamètre
*Bananes caramélisées
3 Bananes
100 grammes de Sucre
13 grammes de Beurre
50 grammes de Crème Liquide Entière 4,55 Centilitres/45,45 Millilitres
2 grammes de Sel
*Pâte
200 grammes de Bananes
150 grammes de Sucre Cassonade
160 grammes de Farine
8 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
2 Oeufs 100 grammes
100 grammes de Beurre
70 grammes de Noisettes
*En option
70 grammes de Pépites de Chocolat

Pour un moule de 24 cm de diamètre
*Bananes caramélisées

LE BANANA BREAD DE CYRIL LIGNAC (CAKE BANANE COMME à SEATTLE)

3,2 Bananes
109 grammes de Sucre
14,1 grammes de Beurre
54,5 grammes de Crème Liquide Entière 4,95 Centilitres/49,55 Millilitres
2,1 grammes de Sel
*Pâte
218,1 grammes de Bananes
163,6 grammes de Sucre Cassonade
174,5 grammes de Farine
8,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
2,1 Oeufs 105 grammes
109 grammes de Beurre
76,3 grammes de Noisettes
*En option
76,3 grammes de Pépites de Chocolat

Pour un moule de 18 cm de diamètre
*Bananes caramélisées
2,4 Bananes
81,8 grammes de Sucre
10,6 grammes de Beurre
40,9 grammes de Crème Liquide Entière 3,72 Centilitres/37,18 Millilitres
1,6 grammes de Sel
*Pâte
163,6 grammes de Bananes
122,7 grammes de Sucre Cassonade
130,9 grammes de Farine
6,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
1,6 Oeufs 80 grammes
81,8 grammes de Beurre
57,2 grammes de Noisettes
*En option
57,2 grammes de Pépites de Chocolat

Instructions

Space Needle
400 Broad St
Seattle, WA 98109

LE BANANA BREAD DE CYRIL LIGNAC (CAKE BANANE COMME à SEATTLE)

USA
Pike Place Market
85 Pike Street
Seattle, WA 98101
USA
Premier Starbuck
1912 Pike Place
Seattle, WA
USA
1. Commencer par chemiser son moule : On peut soit chemiser avec du Beurre et de la Farine, soit utiliser une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
2. Après avoir pulvérisé le moule de spray huile, j'ai choisi comme Cyril de chemiser le fond de papier sulfurisé
3. Vous pouvez utiliser un moule à cake classique qui correspond à la forme de cake rectangulaire classique. Mais pour cette recette, Cyril a choisi un moule à manqué rond, car il permet de disposer les bananes plus facilement
4. Réserver ensuite au réfrigérateur pendant la suite des opérations
5. Couper les Bananes (3) dans le sens de la longueur
6. Disposer au fond du moule, face bombée face à vous
7. Verser le Sucre (100 g) dans une casserole et cuire jusqu'a caramélisation
8. Attention ! La manipulation du caramel est dangereuse et peut brûler
9. Verser le Beurre (13 g) (froid) et mélanger
10. Verser la Crème Liquide Entière (50 g ou 4,55 Centilitres/45,45 Millilitres) (chaude si possible) et mélanger. Faites attention au risque d'éclaboussures
11. Ajouter le Sel (2 g) et mélanger
12. Verser aussitôt ce caramel dans le moule et répartir sur tout le moule

La pâte

13. Pour la pâte, on utilise encore des Bananes, mais ici je vous conseille de prendre des bananes très mûres : cela va apporter une saveur de banane excellente
14. Pour la suite, vous pouvez tout faire à l'aide d'une spatule ou avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), comme je vais faire
15. Dans le bol, verser les Bananes (200 g) et le Sucre Cassonade (150 g), mélanger
16. Verser la Farine (160 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (8 g) (tamisées si possible), mélanger
17. Verser les Oeufs (2), mélanger
18. Faire fondre le Beurre (100 g)
19. Verser et mélanger
20. Concasser les Noisettes (70 g)
21. On peut utiliser un couteau, ou comme j'ai fait, au mini robot (hachoir electrique)

LE BANANA BREAD DE CYRIL LIGNAC (CAKE BANANE COMME à SEATTLE)

22. Ajouter et mélanger délicatement
23. En option, comme le suggère Cyril, vous pouvez ajouter des Pépites de Chocolat (70 g), pour un résultat encore plus gourmand
24. Verser la pâte dans le moule

Cuisson

25. Enfourner au four préchauffé à 155 C (Thermostat 5) pour environ 45 minutes
26. Pour vérifier si la cuisson est parfaite, le meilleur indicateur reste le test du couteau : en l'insérant, il doit ressortir propre, sans trace de pâte. Sinon, prolonger la cuisson.
27. Sortir du four, et comme l'indique Cyril, ne pas démouler tout de suite : laisser le moule refroidir 30 minutes
28. Poser une assiette, puis retourner
29. Comme je vous l'ai dit plus haut, je pose du sucre chouquette sur les côtés. Cela permet d?équilibrer la couleur du cake, qui peut être un peu sombre, tout en rendant le dessert plus élégant