

LE CAKE BANANE AUX NOIX ET SIROP D'ERABLE (COMME à SEATTLE)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/cake-banane/>

Un délicieux cake à la banane, aux noix et au sirop d'érable que j'ai découvert au tout premier Starbucks ouvert aux USA

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 25 cm

50 grammes d'Oeufs ou 1 Oeuf

200 grammes de Sucre

1 gramme de Sel

4 grammes de Bicarbonate de Soude

7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

92 grammes d'Huile végétale 9,2 Centilitres/92 Millilitres

110 grammes de Lait 10,56 Centilitres/105,6 Millilitres

4 Bananes

4 grammes d'Extrait de vanille

1 cuillère à soupe de Sirop d'Erable

280 grammes de Farine

1 gramme de Cannelle en poudre

1 gramme de Noix de Muscade

90 grammes de Noix Entières et décortiquées

Pour un moule de 21 cm

42 grammes d'Oeufs ou 0,8 Oeuf

168 grammes de Sucre

0,8 gramme de Sel

3,3 grammes de Bicarbonate de Soude

LE CAKE BANANE AUX NOIX ET SIROP D'ERABLE (COMME à SEATTLE)

5,8 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

77,2 grammes d'Huile végétale 7,72 Centilitres/77,2 Millilitres

92,3 grammes de Lait 8,86 Centilitres/88,61 Millilitres

3,3 Bananes

3,3 grammes d'Extrait de vanille

0,8 cuillère à soupe de Sirop d'Erable

235,2 grammes de Farine

0,8 gramme de Cannelle en poudre

0,8 gramme de Noix de Muscade

75,6 grammes de Noix Entières et décortiquées

Pour un moule de 16 cm

32 grammes d'Oeufs ou 0,6 Oeuf

128 grammes de Sucre

0,6 gramme de Sel

2,5 grammes de Bicarbonate de Soude

4,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

58,8 grammes d'Huile végétale 5,88 Centilitres/58,8 Millilitres

70,4 grammes de Lait 6,76 Centilitres/67,58 Millilitres

2,5 Bananes

2,5 grammes d'Extrait de vanille

0,6 cuillère à soupe de Sirop d'Erable

179,2 grammes de Farine

0,6 gramme de Cannelle en poudre

0,6 gramme de Noix de Muscade

57,6 grammes de Noix Entières et décortiquées

Pour un moule de 30 cm

60 grammes d'Oeufs ou 1,2 Oeufs

240 grammes de Sucre

1,2 grammes de Sel

4,8 grammes de Bicarbonate de Soude

8,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

110,4 grammes d'Huile végétale 11,04 Centilitres/110,4 Millilitres

132 grammes de Lait 12,67 Centilitres/126,72 Millilitres

4,8 Bananes

4,8 grammes d'Extrait de vanille

1,2 cuillères à soupe de Sirop d'Erable

336 grammes de Farine

1,2 grammes de Cannelle en poudre

1,2 grammes de Noix de Muscade

LE CAKE BANANE AUX NOIX ET SIROP D'ERABLE (COMME à SEATTLE)

108 grammes de Noix Entières et décortiquées

Instructions

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. Réserver ensuite au réfrigérateur pendant la suite des opérations
3. Mélanger les Oeufs (50 g ou 1 Oeuf), le Sucre (200 g), le Sel (1 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (7 g) et le Bicarbonate de Soude (4 g)

Le Bicarbonate

Le Bicarbonate de Soude est une poudre, que l'on ne trouve pas toujours pas facilement en magasin. On en trouve en supermarché en produit alimentaire

Si vous n'en avez pas, remplacer par la même quantité (4 g) de Levure Chimique

J'ai acheté cette marque "Dr. Oetker" chez Aligro à Genève

Aligro

Rue François-Dussaud 15

1227 Genève

Suisse

4. Ajouter l'Huile végétale (92 g ou 9,2 Centilitres/92 Millilitres)
5. Mélanger assez longtemps afin d'emulsionner
6. Ajouter le Lait (110 g ou 10,56 Centilitres/105,6 Millilitres) et remuer
7. Ajouter le Sirop d'Erable (1 c. à soupe) et l'Extrait de vanille (4 g)
8. Pour les Bananes (4), prendre des bananes très mûres est une très bonne idée : cela donnera un très bon gout
9. Ecraser avec une fourchette, mais grossièrement, en laissant volontairement des morceaux de bananes
10. Dans un bol propre, mélanger la Farine (280 g), la Cannelle en poudre (1 g) et la Noix de Muscade (1 g)
11. Tamiser ce mélange de poudres directement sur l'appareil, pour éviter les grumeaux
12. Puis incorporer avec une maryse
13. Ajouter les Noix (90 g) : Les couper grossièrement en deux
14. Mélanger à la pâte : Le résultat est assez épais, mais la levure va aérer la pâte. Et grace aux bananes, elle va rester humide et souple
15. Verser dans le moule chemisé
16. Le cake doit être rempli aux 3/4
17. Vous pouvez ajouter des morceaux de noix pour la déco
18. Cuire au four préchauffé à 210 C (Thermostat 7)
19. Après 20 minutes, je sors du four et j'entaille sur la longueur, pour permettre au cake de s'ouvrir

LE CAKE BANANE AUX NOIX ET SIROP D'ERABLE (COMME à SEATTLE)

uniformément. Je ne triche pas ! J'ai vu, revu et revu les professionnels le faire...

Test du couteau

20. La cuisson dure environ 50 minutes à 1 heure 15 minutes
21. Le mieux, pour savoir si la cuisson est terminée, c'est le test du couteau planté
22. Pour savoir si le cake est cuit, planter un couteau...
23. Il doit ressortir sec, sinon enfourner et continuer de faire cuire...