

## Pain aux bananes et au yogourt avec noix de Grenoble

*Moelleux et savoureux, ce pain aux bananes est une version plus saine en substituant une quantité de beurre avec du yogourt!*

### Ingrédients :

62,5 g (¼ tasse) de beurre non sale, ramolli

100 g (½ tasse) de sucre blanc

100 g (½ tasse) de sucre brun

2 gros œufs

375 ml (1½ tasse) de bananes très mûres \* (3 environ)

125ml (½ tasse) de yogourt faible en gras (2% ou moins)

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

265 g (2 tasses) de farine

5 ml (½ c. à thé) de sel

2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de sodium

2,5 ml (½ c. à thé) de poudre à pate

25 g (¼ tasse) de noix de Grenoble, hachées (facultatif)

*\* Il est préférable d'utiliser des bananes très mûres. Conservez-les si elles deviennent brunes. Pelez-les et insérez-les dans un sac en plastique avec fermeture à glissière. Transformez-les en purée dans le sac et congelez-les jusqu'à utilisation.*

### Préparation :

1. Tamiser ensemble la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de sodium. Mettre de côté.
2. Transformer les bananes en purée à l'aide d'une fourchette ou un presse-purée. Mettre de côté.
3. Au moyen d'un batteur à main ou sur socle, pétrir les sucres avec le beurre. Ajouter les œufs, une à la fois, et bien mélanger entre chaque.
4. Ajouter l'extrait de vanille et le yogourt et mélanger jusqu'à consistance homogène.
5. Mélanger tous les ingrédients secs. Éviter de ne pas trop mélanger afin de ne pas durcir le pain; mélanger seulement quelques minutes pour rendre le mélange homogène.
6. Incorporer les noix de Grenoble. Selon les préférences, il est possible de substituer avec des noix de pacane, des brisures de chocolat ou de la noix de coco râpée.
7. Déposer le mélange dans le panier du cuiseur et le niveler avec une spatule en caoutchouc ou en silicone. Placer le panier dans le cuiseur de riz et sélectionner le réglage Gâteau (Cake) et une durée de cuisson de 40 minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start). Après le signal sonore, mettre le cuiseur de riz hors marche, retirer le panier du cuiseur et renverser le gâteau sur une grille de refroidissement.

*Nota : Le pain lève avec plus de succès si les aliments froids (œufs, yogourt, beurre) sont à la température ambiante pendant une heure avant la préparation.*