

Banana bread et wakamé

Ingrédients

3 bananes mûres
100 g sucre roux
6 cuillères à soupe d'huile de tournesol
80 ml de lait
10 cm de wakamé frais dessalé (= 15 g)
80 g de poudre d'amandes
150 g de farine (d'épeautre ou semi-complète)
½ sachet de levure chimique
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
25 g de noisettes
25 g de graines de courge
1 cuillère à soupe de pépites de chocolat

Préparation

Ecraser les bananes. Mélanger avec le sucre puis tour à tour l'huile, le lait, le wakamé coupé en petits morceaux, la poudre d'amandes.
Ajouter la farine, la levure, le bicarbonate. Bien mélanger puis ajouter noisettes, graines et pépites de chocolat.
Verser dans un moule à cake beurré.

Cuisson

45 minutes à 180° (vérifier la cuisson suivant votre four)



Recette proposée par Colette d'après " Algues " de Julie Desnoulz / p102 / Editeur Marabout
Troc-Recettes du 17/10/2022 à Pleubian