

Classic Banana Bread

with Toasted Walnuts and Chocolate Chips

50 Minutes

Start here

Before starting, remove 1 tsp butter from the fridge and set aside to come up to room temperature. Preheat the oven to 350°F.

Bust out

Medium bowl, medium non-stick pan, measuring spoons, spatula, large bowl, parchment paper, small bowl, whisk, 9X5-inch metal loaf pan, measuring cups

Ingredients

	4 Person
Banana Sauce	250 ml
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Brown Sugar	200 g
Egg	2
Baking Powder	1 tsp
Baking Soda	½ tsp
Bittersweet Chocolate Chips	90 g
Walnuts, chopped	56 g
Sour Cream	3 tbsps
Unsalted Butter*	4 ½ tbsps
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Toast walnuts and prep loaf pan

- Heat a medium non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **walnuts** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden brown, 4-5 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!) Transfer to a plate.
- Meanwhile, grease a 9X5-inch metal loaf pan with **1 tsp softened butter**, then line the base and sides with parchment paper, leaving a 2-inch overhang off the sides. (**TIP:** The overhang will make it easy for you to remove the bread from the pan later.)



Make batter

- Add **banana sauce**, **¾ cup packed brown sugar** and **sour cream** to a large bowl. Whisk until **mixture** is smooth, 1 min.
- Add **eggs** and **melted butter**. Whisk until smooth.
- Add **flour mixture** to the bowl with **wet ingredients**, then stir with a spatula until combined.
- Stir in **toasted walnuts** and **chocolate chips**.



Mix dry ingredients and melt butter

- Add **flour**, **baking powder**, **½ tsp baking soda** and **½ tsp salt** to a medium bowl. Whisk until combined.
- Add **4 tbsp butter** to a small microwave-safe bowl. Microwave until melted, 30 sec.



Bake banana bread and serve

- Pour **batter** into the prepared loaf pan.
- Bake in the **middle** of the oven until **banana bread** is golden brown and springs back when touched, 30-40 min.
- Allow **banana bread** to cool on a wire rack for 1 hr before removing from the loaf pan.
- Cut into slices with a sharp knife.

Pain aux bananes classique

avec noix de Grenoble grillées et pépites de chocolat

50 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Retirer du frigo 1 c. à thé de beurre et laisser atteindre une température ambiante.

Matériel requis

Bol moyen, poêle antiadhésive moyenne, cuillères et tasses à mesurer, spatule, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, moule à pain en métal de 23x13 cm (9x5 po)

Ingrédients

	2 personnes
Compote de bananes	250 ml
Farine tout usage	1 ½ tasse
Cassonade	200 g
Œuf	2
Poudre à pâte	1 c. à thé
Bicarbonate de soude	½ c. à thé
Pépites de chocolat mi-sucré	90 g
Noix de Grenoble, hachée	56 g
Crème sure	3 c. à soupe
Beurre non salé*	4 ½ c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



Griller les noix et préparer le moule

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen.
- Ajouter les **noix** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les noix pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.
- Entre-temps, graisser un moule à pain en métal de 23x13 cm (9x5 po) de **1 c. à thé de beurre ramolli**, puis recouvrir le fond et les parois de papier parchemin, en laissant un excédent de 5 cm (2 po) dépasser sur les côtés. (**CONSEIL** : Cela facilitera le démoulage!)

3



Faire la pâte

- Dans un grand bol, ajouter la **compote de bananes**, **¾ tasse de cassonade tassée** et la **crème sure**. Fouetter pendant 1 min, jusqu'à consistance lisse.
- Ajouter les **œufs** et le **beurre fondu**. Fouetter jusqu'à consistance lisse.
- Ajouter le **mélange de farine** dans le bol contenant les **ingrédients liquides**. Incorporer à l'aide d'une spatule, jusqu'à consistance homogène.
- Incorporer les **noix grillées** et le **chocolat**.

2



Mélanger les ingrédients secs et fondre le beurre

- Dans un bol moyen, ajouter la **farine**, la **poudre à pâte**, **½ c. à thé de bicarbonate de soude** et **½ c. à thé de sel**. Bien mélanger au fouet.
- Dans un **petit bol** allant au micro-ondes, ajouter **4 c. à soupe de beurre**. Chauffer le beurre au micro-ondes pendant 30 sec, jusqu'à ce qu'il fonde.

4



Cuire le pain aux bananes et servir

- Verser la **pâte** dans le moule préparé.
- Cuire au **centre** du four de 30 à 40 min, jusqu'à ce que le **pain** soit doré et qu'il reprenne sa forme au toucher.
- Laisser reposer le **pain aux bananes** pendant 1 heure sur une grille de refroidissement avant de démouler.
- Couper le **pain** en tranches à l'aide d'un couteau tranchant.