

**Banana bread sans gluten
(vegan)**

Banana bread sans gluten



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 3 bananes bien mûres (ou 4, pour une jolie déco de votre banana bread sans gluten)
- 60 g de sucre blond
- 35 g d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de lait végétal au choix (idéalement noisette ou amande)
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron jaune
- 5 g de poudre levante sans gluten
- 1 petite c. à café de bicarbonate alimentaire
- 1 pincée de sel
- 120 g de farine de riz complet
- 30 g de farine de sarrasin
- 30 g de poudre d'amandes

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Dans un saladier, écraser les bananes mûres (sans leur peau bien sûr, et en ôtant préalablement les petits filaments) à la fourchette.
3. Ajouter le sucre, l'huile, le lait végétal, le vinaigre de cidre, la poudre levante, le bicarbonate alimentaire ainsi que le sel. Bien mélanger le tout, toujours à la fourchette.
4. Verser les farines et la poudre d'amandes. Bien mélanger, à la fourchette toujours, ou à la cuillère en bois.
5. Huiler légèrement un moule à cake (on évite le silicone si possible) et y verser la préparation.
6. Enfourner 45 minutes. Laisser refroidir avant de déguster.

Note :

- Pour varier les plaisirs, n'hésitez pas à rajouter à votre pâte des pépites de chocolat, de la cannelle, des raisins secs, des noix, des noix de pécan, des zestes d'agrumes, etc.
- Pour une jolie déco de votre banana bread sans gluten et pour ajouter une touche de banane en plus, découpez une banane en 2, dans sa longueur, et la déposer au-dessus de votre préparation, avant de l'enfourner.
- Pour une version au petit-épeautre, faible en gluten, remplacez les farines et la poudre d'amandes par 180 g de farine de petit-épeautre puis ajoutez 1 c. à soupe supplémentaire de lait végétal.

[La recette en vidéo en cliquant ici.](#)

[themoneytizer id=13364-16]