

# Boule de pain à la banane et aux raisins secs, figues séchées et baies de Goji

 [cuisinedegut.net](http://cuisinedegut.net)

## INGRÉDIENTS

Pour 2/3 personnes

3 oeufs  
2 bananes  
30 gr de sucre en poudre  
7 gr de levure sèche  
400 gr de farine T 55  
60 gr de mélange de raisins secs  
blonds et noirs, de morceaux de figues  
séchées et de baies de Goji  
1 pincée de sel  
1 jaune d'oeuf mélangé avec un peu de lait



## PRÉPARATION

1. Casser les oeufs dans un saladier et les fouetter à l'aide d'un fouet ou cuillère magique
2. Eplucher les bananes et les écraser complètement avec une fourchette
3. Mélanger les bananes écrasées aux oeufs.
4. Ajouter le sel, la levure et le sucre, bien mélanger
5. Ajouter progressivement la farine, tout en mélangeant.
6. Former une boule sur un plan de travail fariné à l'aide d'une corne de boulanger.
7. Couvrir d'un film étirable et laisser lever **45 minutes**.
8. Au bout de ce laps de temps, étaler la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie
9. Ajouter les fruits secs
10. Rouler la pâte sur elle même et la couper en deux pâtons.
11. Former une boule avec chacun des pâtons.
12. Les disposer sur la plaque du four recouverte d'un papier cuisson
13. Couvrir les pâtons à nouveau pour **30 minutes**.
14. Préchauffer le four à **180° c**
15. Au bout des 30 minutes, mélanger le lait et un jaune d'oeuf (sans le colorant) et badigeonner le dessus des pains avec.
16. Enfourner et cuire durant **20 minutes**.
17. Laisser refroidir sur une grille dès la sortie du four
18. A déguster seul, recouvert de confiture ou même avec un fromage de chèvre

## CONSEILS ET ASTUCES

1- Pour déguster ce pain de la meilleure des façons je vous conseille de couper de très fines tranches car ce pain est tout de même un peu bourratif.

2- Vous pouvez toaster ces petites tranches de pains pour les proposer avec du fromage ou avec une petite tartinade à l'apéro !