**Pain à la banane et aux noix**

* - 225 g de [farine](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/farine)
* -  110 g de sucre [semoule](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/semoule) + 20 g de [sucre](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/sucre)
* -  1 [oeuf](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/oeuf)
* -  4 [bananes](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/banane) moyennes
* -  1 [orange](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/orange)
* - 1 [citron](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/citron)
* -  50 g de [noix](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/noix) concassées
* -  75 g de [beurre](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/beurre) ramolli + 20 g pour le moule
* -  1 cuillère(s) à café de levure chimique
* **1.** Chemisez le moule à cake de papier sulfurisé préalablement beurré et saupoudré de sucre.

**2.** A l'aide d'une râpe, zestez l'orange et le citron.

* **3.** Pelez les bananes et mixez-les pendant 15 secondes. Réservez. Préchauffez le four à 180° (th 6).
* **4.** Dans un saladier, mettez la farine et la levure.
* **5.** Ajoutez le sucre, le beurre ramolli, l'oeuf, la purée de banane, les zestes d'agrumes et les noix concassées. Mélangez bien le tout.
* **6.** Versez la préparation dans le moule. Enfournez pendant 1 heure (surveillez la cuisson. Le gâteau est cuit lorsqu'il est doré et ferme au toucher).
* **7.** A la fin de la cuisson, sortez le gâteau du four. Démoulez-le sur une grille pour qu'il refroidisse.
* **8.** Servez-le coupé en tranches tartinées de beurre.