

RECETTE TARTE RHUM BANANES

Pour 6 personnes :

Pâte : 250 g de farine
125 g beurre
1 sachet sucre vanillé
3 cuillères à soupe d'eau
1 pincée de sel (facultatif)

Mélanger la farine, le sucre et le sel, incorporer le beurre en morceaux, verser l'eau, abaisser la pâte et garnir le moule.

Cuire à blanc 10 min four préchauffé à 200°

Garniture : 6 bananes
3 jaunes d'œufs
50 g crème semi-épaisse
1 gousse de vanille
1 jus de citron
10 cl rhum blanc à 49° vol
100 g sucre roux

Mixer 3 bananes avec le jus du citron, incorporer les jaunes d'œufs, puis la crème.

Ajouter 50 g de sucre roux, le rhum et la vanille (graines).

Garnir fond de tarte refroidi avec cette crème.

Disposer 3 bananes coupées en rondelles, saupoudrer avec les 50 g de sucre roux restants.

Cuire au four 20 min thermostat 210°

Bon appétit...