



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 30 mn**

**NOMBRE DE PARTS : 8**

**TEMPS DE CUISSON : 25 mn**

### **TARTE FRAISE-BANANE-KIWI**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte feuilletée

4 bananes

Une orange

30 g de beurre

30 g de cassonade

30 g de sucre semoule

3 cl de vieux rhum

Vanille liquide

500 g de fraises

4 ou 5 kiwi

#### **METHODE :**

Voici une tarte pleine de saveurs et de bonne humeur ! La tarte fraise banane kiwi associée à merveille ces trois notes fruitées pour nous jouer un air de « salsa » gourmande au rythme de nos papilles... Savoureux et croustillant, voilà un dessert qui sera fort apprécié.

Pour commencer, il vous faut deux disques de pâte feuilletée d'environ 30 cm de diamètre.

Déposez un premier disque sur une plaque de cuisson, dorez le bord avec un petit pinceau et du jaune d'œuf battu. Ensuite, découpez une bande de pâte feuilletée dans le second disque que vous placerez sur le premier en suivant le bord. Le reste de pâte feuilletée peut être réservée pour une autre recette comme les chaussons aux pommes par exemple. Placez ce fond de tarte au réfrigérateur le temps de préparer la compote de bananes.

Pour la compote, coupez les bananes en rondelles, faites fondre le beurre à feu moyen dans une poêle antiadhésive, puis jetez-y les bananes coupées. Faites les revenir à feu doux pendant 5 mn en les remuant de temps à autre à l'aide d'une cuillère en bois, avant de saupoudrer le sucre semoule et la cassonade et de verser le jus d'orange pressé.

Faites légèrement caraméliser les bananes à feu doux, ajoutez un peu de vanille liquide et poursuivez la cuisson pendant 5mn environ.

Faites chauffer le rhum, arrosez les bananes et flambez l'ensemble. Laissez refroidir la compote.

Étalez la compote de bananes sur le fond de pâte feuilletée et cuire à 210°C (Th.7) pendant 25mn.

Sortez la tarte du four et laissez refroidir avant de déposer les kiwis et les fraises.

Epluchez les kiwis, coupez-les en rondelles et dressez-les en formant un disque tout autour de votre fond de tarte. Poursuivez en disposant les fraises coupées en deux au milieu de cette tarte. Terminez par un cœur de kiwi et une fraise telle une fleur, puis à l'aide d'un pinceau, nappez l'ensemble de nappage ou de confiture d'abricots additionnée de 30% d'eau que vous faites fondre à feu doux.

Elégante cette tarte, n'est-ce pas ! Très fruitée et audacieuse, vous surprendrez vos convives avec cette idée créative qui accompagnera votre fin de repas avec douceur. Bon appétit !