



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

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

TARTE POMME-BANANE A LA RHUBARBE

INGREDIENTS:

Pâte Sablée

500 g de rhubarbe

2 pommes

1 banane

100 g de cassonade

1sachet de sucre vanillé

100 g de poudre de noisettes

30 g de beurre demi-sel

METHODE :

Très simple, et pourtant si bon ! L'association pomme-banane-rhubarbe mêlée au goût subtil des noisettes tient toutes ses promesses, et nous donne l'occasion de découvrir cette surprenante tarte qui saura faire vivre votre table avec délicatesse.

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sablée que vous étalez sur une épaisseur de 3 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7). Votre fond de tarte doit être « cuit à blanc ».

Pour cela, remplissez-le de noyaux ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez-le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 15 minutes environ.

Epluchez la rhubarbe, puis coupez-la en petits morceaux que vous mettez dans un récipient en ajoutant la moitié de la cassonade. Mélangez le tout et laissez de côté pendant 1H.

Epluchez les pommes et retirez les pépins, ôtez la peau de la banane et coupez ces fruits en morceaux.

Dans une casserole, déposez les pommes et la banane, ajoutez la moitié de la cassonade restante, ainsi que le sachet de sucre vanillé, mélangez et laissez cuire à feu doux pendant 15 à 20 mn, jusqu'à ce que les fruits s'écrasent facilement à la fourchette et se réduisent en compote.

Hors du feu, débarrassez dans un saladier et ajoutez la poudre de noisettes. Laissez tiédir.

Egouttez les morceaux de rhubarbe, et faites les sauter dans une poêle avec le beurre demi-sel précédemment fondu pendant 8 à 9 minutes.

Étalez la compote dans le fond de tarte « cuit à blanc », dispersez les morceaux de rhubarbe sur toute la surface, saupoudrez du reste de cassonade et mettez à mi-hauteur dans votre four préchauffé à 200°C. Laissez cuire pendant 20 minutes environ.

Le résultat ne se fera pas attendre ! Servez tiède éventuellement accompagné d'un peu de chantilly, et savourez cet instant de pur plaisir que vous venez de procurer à tous ces gourmands qui vous entourent. Pas de doute, Le Chef c'est Vous !