



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

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

TARTE A LA BANANE

INGREDIENTS:

300 g de pâte sablée

6 bananes

4 blancs d'œufs

70 g de sucre semoule

50 g de poudre d'amandes

METHODE :

La tarte à la Banane est un appel aux voyages aux Antilles. Simple à réaliser et généreuse en goût, cette tarte ne manquera pas de vous faire rêver de palmiers et de plages de sable fin !

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 ou 4 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7).

Votre fond de tarte doit être " cuit à blanc " Pour cela, remplissez le de noyau 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 à 20 minutes. Surveillez la cuisson régulièrement.

Lorsque le fond de tarte est cuit, et refroidi, coupez quatre bananes en rondelles, que vous répartissez régulièrement sur toute la surface.

Clarifiez les œufs afin de récupérer les blancs d'œufs, puis montez-les en neige pas trop ferme.

Epluchez les deux bananes restantes et écrasez-les pour les réduire en purée.

Mélangez la purée de bananes, les blancs en neige et le sucre semoule ensemble.

Versez cette préparation dans le fond de tarte afin de recouvrir les rondelles de bananes.

Saupoudrez le dessus de poudre d'amandes, et remettre au four pendant une dizaine de minutes environ à 210°C (Thermostat 7).

Cette tarte se sert tiède, éventuellement accompagnée d'une boule de glace Rhum Raisins (pour les plus Gourmands !).

Très simple à réaliser, il est certain que votre fin de repas sera un véritable festival et que les éloges ne manqueront pas autour de la table, et sincèrement, c'est loin de déplaire !