

TARTE AUX BANANES (pour 8 personnes)

Pâte sucrée amande : recette pour 250 g de farine

Bananes : environ 7

Préparation pour la macération des rondelles de banane :

- Le jus d'1 citron
- 30 g de rhum
- 20 g de sucre

Préparation pour recouvrir les bananes (recette de la crème d'amandes, sans beurre)

- 70 g d'œuf (battre deux œufs, et peser 70 g)
- 70 g de poudre d'amande (on peut remplacer par de la poudre de noix de coco)
- 70 g de sucre semoule
- Le jus d'1 citron
- 30 g de rhum

Amandes effilées : 50 g (ou coco râpé, si on a utilisé de la noix de coco râpé au lieu de la crème d'amandes)

Raisins secs : 10 g

Foncer un cercle en pâte sucrée.

Faire pré-cuire « à blanc » (sans garniture), puis faire refroidir sur grille (« pré-cuire » signifie : ne pas trop faire cuire, car la tarte va cuire une seconde fois après garniture).

Eplucher et découper les bananes en rondelles. Les mettre à macérer avec la « préparation de macération » (*jus du citron, rhum et sucre : le citron est indispensable, car il renforce la saveur de la banane, et l'empêche de noircir*).

Garnir le fond de tarte pré-cuit « à blanc » avec les rondelles de banane.

Recouvrir du mélange « œuf + poudre d'amandes (ou poudre de noix de coco) + sucre + jus de citron + rhum », auquel on aura ajouté le jus de macération.

Parsemer d'amandes effilées (ou de coco râpée) et de raisins secs macérés dans un peu de rhum.

Cuire à four moyen (160 à 180 °C), le temps de cuire la préparation qui recouvre les bananes.