**TATIN A LA BANANE « SINGE »**

**de Madagascar**

**Pour une tarte de 4 à 6 personnes**

Une 20 ène de petites bananes bien dodues et bien mûres, les bananes singes

150 g de sucre blanc

50 g d’eau

Graines d’une gousse de vanille et/ou de la cannelle

Le jus d’un citron jaune

20 g de beurre pour le moule

Sucre de canne

1 pâte sablée ou feuilletée de 32 cm de diamètre

1 moule de 28 cm de diamètre

Etalez la pâte sablée ou feuilletée, si vous l’avez faites maison ou découpez votre disque acheté au dimension du moule avec 4 cm de plus sur le diamètre puis réservez au frigo

Faites chauffer à feu fort dans une casserole à fond épais, sucre blanc + eau + vanille, dès l’ébullition, ajoutez le jus de citron et laissez cuire jusqu’à une belle coloration brune mais pas trop foncée

Pendant ce temps beurrez le moule généreusement et laissez des petits morceaux au fond

Epluchez les bananes et les laisser entières

Préchauffez le four à 200°

Versez le caramel au fond du moule

Disposez les bananes dessus

Saupoudrez avec le sucre de canne

Disposez votre pâte en ramenant bien les bord vers l’intérieur

Enfournez 30 minutes

Laissez refroidir puis démoulez

Dégustez avec une boule de glace vanille ou banane, de la chantilly, ou une bonne cas de crème fraîche entière épaisse …

**LA TABLE DES PLAISIRS**