

Tarte aux bananes

Préparation : 10 minutes, cuisson : 30 minutes.

Pour 4 personnes.

1 paquet de pâte sablée sucrée ou de pâte brisée; 4 bananes, le jus d'un citron, 4 c à soupe de sucre roux cristallisé, 30 g de beurre.

Faire chauffer le four à température moyenne; aplatir la pâte au rouleau à pâtisserie, en garnir un moule à tarte beurré; piquer le fond à la fourchette et le faire cuire 10 minutes à blanc dans le four.

Pendant ce temps, éplucher les bananes; les couper en rondelles; les arroser avec le jus de citron.

Retirer le fond de tarte du four; le recouvrir avec les rondelles de bananes en les faisant légèrement se chevaucher; saupoudrer toute la tarte de sucre cristallisé; parsemer le dessus de petits morceaux de beurre; remettre la tarte dans le four et laisser cuire encore 15 à 20 minutes à four assez chaud; servir tiède ou chaud.

On peut accompagner cette tarte d'un bol de crème fraîche fouettée ou non : chaque convive se servira selon ses goûts.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.