

Tarte Amandine aux Bananes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1
- CITRON(S)	1 (le jus)
- MUSCAT DE RIVESALTES	25 cl
- SUCRE SEMOULE	75g + 75g
- CANNELLE	1 pincée
- BANANE(S)	4
- AMANDES HACHÉES	75g
- BEURRE	75g
- OEUF(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- FECULE DE MAIS	1 c à soupe

Recette:

- Etalez la pâte dans un moule à tarte avec le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Dans un plat creux, faites fondre doucement le beurre au micro-onde. Ajoutez ensuite le sucre (75g) puis l'œuf et le jaune. Fouettez énergiquement. Incorporez alors la fécule et la poudre d'amandes. Etalez ce mélange sur la pâte feuilletée.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Dans un caquelon, portez à ébullition le muscat avec le sucre (75g), le jus de citron et la cannelle.
- Pelez et coupez les bananes en rondelles de ½ cm d'épaisseur au moins.
- Faites-les pocher dans le sirop bouillonnant pendant 3 minutes. Sortez-les et égouttez-les.
- Répartissez les bananes sur la pâte d'amandes et enfournez 35 minutes.
- Pendant ce temps, faites réduire le sirop pendant 10 – 15 minutes.
- A la sortie du four, badigeonnez la tarte de sirop tiède.
- Laissez refroidir avant de démouler.

