DE-627

Tarte Feulletée aux Bananes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETEE	1x
- OEUF(S)	1
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	1 sachet
- LAIT	500 ml + 50 ml
- SUCRE SEMOULE	50g
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ	2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	2 c à soupe + déco
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- BANANE(S)	2
- CONFITURE D'ABRICOTS	1 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez la pâte feuilletée, entaillez le bord sur 2 cm sur tout le pourtour et roulez la pâte pour former les bords (et rétrécir la circonférence de la tarte). Déposez-la sur du papier sulfurisé et piquez le centre avec une fourchette.
- Séparez le blanc du jaune d'œuf. Fouettez légèrement le blanc puis nappez le centre de la tarte avec celui-ci au pinceau.
- Fouettez le jaune d'œuf avec 1 c à soupe d'eau et badigeonnez les bords de la pâte.
- Enfournez pour 15-20 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite et colorée).
- Entre temps, faites bouillir 500 ml de lait avec le sucre semoule.
- Mélangez le contenu du sachet de pudding vanille avec 50 ml de lait froid.
- Lorsque le lait commence à bouillir, versez le mélange pudding-lait et fouettez pendant 1 minute afin de faire épaissir. Transvasez dans un récipient en verre et placez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.
- Montez la crème fraîche en chantilly avec le sucre glace. Réservez au frais.
- Coupez les bananes en rondelles et arrosez-les de jus de citron. Réservez au frais.
- Lorsque la pâte est cuite, sortez-la du four et badigeonnez le fond avec le caramel beurre salé (à chaud ce sera plus facile).
- Fouettez le pudding refroidi et étalez-le sur toute la surface de la tarte. Recouvrez de chantilly puis répartissez les rondelles de banane. Glacez avec un peu de confiture d'abricot tiède. Saupoudrez de sucre glace.
- Réservez au frigo jusqu'à la dégustation (de préférence le jour même).