

TARTE à LA BANANE

RECETTE N°711

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1 pâte brisée
- 4 bananes
- 1 citron
- 100 g de raisins secs
- 50 g d'amandes effilées
- 3 oeufs
- 75 g de crème fraîche
- 100 g de sucre en poudre
- 1 petit verre de rhum
- 1 pincée de cannelle en poudre
- eau

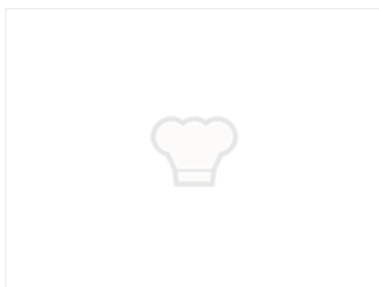
MATERIELS INDISPENSABLES

- moule à tarte
- couteau de cuisine
- planche à découper
- casserole
- cuillère en bois
- verre

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



11 ETAPES A SUIVRES

01. Faites cuire le fond de tarte à blanc 10 minutes.
02. Pelez les bananes.
03. Coupez-les en rondelles.
04. Citronnez-les.
05. Répartissez-les sur le fond de tarte.
06. Éparpillez par-dessus les raisins gonflés à l'eau tiède et les amandes effilées.
07. Mélangez les oeufs, la crème et le sucre.
08. Joignez le rhum et la cannelle.
09. Versez sur les fruits.
10. Faites cuire 30 minutes environ à four chaud (200°C).
11. Servez.

NOTES PERSONNELLES
