

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TARTE A LA BANANE ET NOIX DE COCO



Pour 6 personnes
Préparation : 20 min.
Cuisson : 30 min.

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 125 g de noix de coco en poudre
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 2 bananes
- 1/2 citron
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Préchauffez le four sur 210 °C (th. 7)

Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte beurré. Piquez-la à l'aide d'une fourchette.

Dans un saladier, battez les œufs entiers et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez la crème fraîche, le rhum et 100 g de noix de coco en poudre. Versez la préparation dans le moule à tarte. Égalisez la surface avec une spatule.

Mettez au four pendant 25 min.

Coupez les bananes en rondelles puis citronnez-les avec le jus. Disposez-les sur la tarte cuite.

Saupoudrez le dessus avec le reste de noix de coco et le sucre vanillé. Faites caraméliser la tarte 3 min sous le gril du four.

www.paprikas.fr