

Binôme gourmand

TARTE A LA BANANE ET AUX SPECULOS



Ingrédients :

Pour la pâte :

- *200 g de farine
- *100 g de beurre
- *60 g de sucre
- *1 oeuf

Pour la garniture :

- *4 bananes moyennes
- *2 oeufs
- *125 g de sucre
- *100 g de poudre d'amandes
- *1 cuillère à soupe de rhum
- *80 à 100 g de speculos
- *50 g de raisins secs (facultatif) J'ai utilisé des raisins secs "géants"
- *1/2 citron ou du jus de citron en flacon
- *amandes effilées

Préchauffez votre four à 180°.

Sortez le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse à température ambiante.

Epluchez les bananes et coupez-les en rondelles pas trop épaisses, arrosez-les avec le jus de citron, saupoudrez d'un peu de sucre et laissez macérer.

Faites macérer les raisins secs dans un peu d'eau à laquelle vous ajouterez le rhum.

Préparez la pâte : dans un plat creux disposez la farine en un tas au milieu duquel vous creusez un trou. (cela s'appelle une fontaine) Dans cette fontaine, mettez l'oeuf, le sucre (60 g), le beurre ramolli coupé en morceaux, travaillez le tout rapidement du bout des doigts et faites une boule avec la pâte. Beurrez un moule à tarte (24 cm de diamètre environ). Etalez la pâte dans le moule (je n'ai pas utilisé de rouleau, je l'ai étalée avec mes mains).

Préparez la crème : mélangez les oeufs et le sucre et battez le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez ensuite la poudre d'amandes et mélangez.

Emiettez les speculos et répartissez-les sur le fond de pâte, disposez ensuite les rondelles de bananes en cercles concentriques. Recouvrez avec la crème d'amandes, ajoutez les raisins égouttés et parsemez d'amandes effilées. Enfourez pour 30 mn environ.