



TARTE FINE AUX BANANES PARFUMÉE AUX CITRONS VERTS

A savoir : j'ai divisé par deux les ingrédients et j'ai obtenu une tarte fine pour 4 personnes. Mon mari a trouvé cela bien dommage car il l'a adorée !! J'ai remplacé le rhum blanc par du [sirop au poivre de Tanzanie](#), mais vous pouvez également utiliser de l'extrait de vanille pour une version sans alcool. Servez cette tarte tiède ou froide avec de la glace vanille.



Ingrédients pour la garniture : 2 citrons verts, 3 belles bananes mûres, 100gr de cassonade, 1 c. à café de cannelle en poudre, 2c. à soupe de rhum blanc, 20gr de beurre.

Brossez les citrons verts sous l'eau courante. Prélevez le zeste de l'un des deux, hachez-le le plus finement possible puis pressez les 2 citrons. Pelez puis coupez en rondelles les bananes, saupoudrez-les de cassonade et de cannelle. Ajoutez le jus des citrons verts, le rhum et le zeste. Mélangez, puis couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer 30 à 40 minutes au réfrigérateur.

Ingrédients pour la pâte : 1 gousse de vanille, 200gr de farine, 50gr de cassonade, 100gr de beurre salé, 6/7 c. à soupe d'eau froide, 1 pincée de sel.

Fendez et grattez la gousse de vanille. Mélangez les graines de vanille avec la farine, la cassonade et le sel dans le bol d'un robot coupe.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.



Ajoutez le beurre froid coupé en morceaux et actionnez le robot : vous devez obtenir un mélange sableux. Ajoutez l'eau et stoppez le robot lorsque vous obtenez une boule. Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez 30 minutes au réfrigérateur.

Étalez la pâte sur un plan fariné, en lui donnant la forme d'un grand disque. Transférez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, couvrez-le de bananes au rhum et citron vert, nappez de jus de macération, parsemez de beurre coupé en petits morceaux et enfournez 30 à 40 minutes à 210°C. La tarte est cuite lorsque la pâte et les bananes sont bien dorées.