

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BANOFFEE OU TARTE AUX BANANES

Pour 6 personnes :

Pâte sucrée : 120g beurre mou - 75g sucre glace - 25g poudre d'amandes - 1g sel - 1 oeuf - 1g vanille en poudre - 200g farine T.55 -

Mélanger les ingrédients sauf la farine. Ajouter la farine. Former une boule, l'aplatir. Emballer de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur 1h00 voir une nuit.

Garniture : 2 bananes - 300g confiture de lait - 1 brique crème/mascarpone Elle & Vire de 33cl - 1 càs sucre glace - QS cacao en poudre -

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Beurrer l'intérieur du cadre à tarte de 22cm de côté et 2cm de haut. Le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Poser la pâte à l'intérieur du cadre, couper les bords qui dépassent. Piquer à l'aide d'une fourchette le fond. Entreposer au réfrigérateur 30 minutes. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180° (th.6). Enfourner et cuire 20 minutes. Laisser refroidir.

Etaler la moitié de la confiture de lait sur le fond de tarte. Couper en rondelles les bananes. Les placer sur la confiture de lait. Répartir le reste de confiture. Monter en chantilly la crème/mascarpone. Ajouter le sucre glace. Fouetter. Recouvrir la tarte avec la chantilly. Entreposer au réfrigérateur. Saupoudrer de cacao en poudre au moment du service.