

Tarte à la banane



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Envie d'une tarte qui sorte de l'ordinaire mais facile à préparer ? Essayez celle-ci.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 3 bananes
- 1 citron
- 100 g de cassonade
- 2 paquets de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche

Préparation

- 1 Pelez et coupez les bananes en rondelles. Arrosez-les du jus de citron.
- 2 Préchauffez le four à 220°C.
- 3 Dans un saladier, battez les oeufs, la crème et les sucres.
- 4 Foncez un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Piquez-en le fond à l'aide d'une fourchette.
- 5 Disposez les bananes sur la pâte et versez la préparation aux oeufs au dessus.
- 6 Enfournez environ 35 minutes.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

