

Extrait du Recette de Cuisine

<http://www.abc-recette.fr>

Tarte aux amandes et aux bananes

- Recettes Sucrées - Gâteaux, cakes et tartes -



Recette de Cuisine

Tarte aux amandes et aux bananes

Pour 8 personnes

Temps de Préparation : 15 minutes

Temps de Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

250g de [Pâte Brisée](#)

4 bananes

200g de sucre en poudre

4Sufs

2 dl de crème fraîche

1 filet d'extrait de vanille naturelle

2 cuillerées à soupe de poudre d'amandes

30g d'amandes effilées

1 citron

Préparation :

Abaissez votre pâte et la mettre dans le moule que vous aurez préalablement fariné. Piquez le fond avec une fourchette.

Dans un récipient, cassez les Sufs et ajouter le sucre en poudre. Battez énergiquement jusqu'à obtention d'un mélange nappé et blanchâtre.

Dans un autre récipient, mixez les bananes, la crème fraîche, la vanille, le jus du citron et 2 cuillerées à soupe de poudre d'amandes.

Mélangez les 2 préparations. Versez l'ensemble dans le fond de tarte cru. Répartissez les amandes effilées sur le dessus.

Faites cuire à four chaud Th. 6/7 (180/210C) pendant 25 minutes.