

TARTE BANANES NOIX DE COCO

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 6 personnes	1 moule à tarte, 1 casserole, 1 saladier

Ingrédients :

1 pâte brisée ou feuilletée
1 dl de lait
80 gr de noix de coco râpée
125 gr de sucre
2 œufs
1 petit verre de rhum
4-5 bananes

Préparation :

- 1 - Préchauffer votre four thermostat 6 - 7 (180°-200°).
- 2 - Etendre la pâte sur un moule à tarte et la percer à l'aide d'une fourchette.
- 3 - Faire cuire à blanc 15 minutes.
- 4 - Battre les œufs, puis ajouter la noix de coco et le sucre.
- 5 - Faire bouillir le lait et le rajouter peu à peu au mélange.
- 6 - Porter à ébullition pour faire épaissir en mélangeant.
- 7 - Hors du feu, rajouter 1 verre de rhum.
- 8 - Verser le mélange sur la pâte et garnir de rondelles de bananes.
- 9 - Faire cuire 10 minutes au four thermostat 6 - 7 (180°-200°). Au moment de servir verser sur la tarte chaude 1 petit verre de rhum et faire flamber.