

# Recette tarte à la banane et citron vert

Ingrédients :

- 1 pâte sablée ou feuilletée
- 8 bananes
- 100g de beurre et de cannelle

Pour le caramel :

- 20 morceaux de sucre soit 100g (environ)
- Le jus de 3 citrons verts

Pâte brisée sucrée :

- 200g de beurre salé froid coupé en petits morceaux
- 370g de farine de blé
- 100g de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de sucre vanillé

Mélanger le beurre et la farine, rajouter le sucre et l'œuf, mélanger rapidement (ne pas trop travailler la pâte), former une boule et laisser reposer la pâte 1h.

Beurrer le moule, étaler la pâte, piquez-la à l'aide d'une fourchette, puis précuire la pâte 15 minutes au four (180°C). La pâte doit être dorée.

Astuce : vous pouvez très bien faire votre pâte la veille ou utiliser une pâte feuilletée ou brisée à dérouler.

Étapes :

- Préparer la pâte
- Faire chauffer à feu vif les morceaux de sucre avec le jus des 3 citrons sans mélanger, quand le caramel devient brun stopper la cuisson.
- Couper les bananes en rondelles
- Disposer les rondelles de banane sur la tarte
- Verser le caramel, disposer les petits morceaux de beurre et saupoudrer de cannelle

Cuisson 15/20 minutes au four 180°C

Bonne dégustation !