



Tarte aux bananes

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 06/08/2016

Vision-plaisir est heureux de vous présenter sa tarte aux bananes.



Ingrédients:

- 350g de pâte sucrée
- 4 bananes
- Rhum (selon votre choix)
- 4 œufs entiers
- 1 jus de citron
- 75g de poudre d'amande
- 75g de sucre en poudre

Réalisation:

Foncer un cercle a tarte de 20cm de diamètre avec la pâte sucrée puis la garnir de rondelles de bananes. Puis, réaliser l'appareil en mélangeant le sucre avec la poudre d'amande. Ajouter les œufs entiers et terminer avec le jus de citron. Le Rhum reste un choix personnel.

Cuire au four a 200°C pendant environ 15 a 20 minutes. Refroidir et décercler.



Recette de www.vision-plaisir.fr

