

Tarte à la Banane et Amandes Effilées

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- LAIT CONCENTRÉ	2 tubes (sucré)
- OEUF(S)	3
- ESSENCE DE VANILLE	qq. gouttes
- BANANE(S)	3
- AMANDES EFFILÉES	3 - 4 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Étalez la pâte dans un moule sur le papier sulfurisé.
- Piquez-la avec une fourchette. Faites-la cuire à blanc pendant 12 minutes.
- Pendant ce temps, coupez les bananes en rondelles.
- Dans un grand plat, battez les œufs avec le lait concentré et l'arôme de vanille.
- Répartissez les rondelles de bananes sur la tarte précuite, puis versez la préparation aux œufs et enfin parsemez d'amandes effilées.
- Enfournez pour 30 minutes à 170°C.
- Laissez complètement refroidir avant de déguster.

