

Tarte à la banane et aux raisins

★ Préparation : 30 mn (repos de la pâte : 1 h) ★ Cuisson : 50 mn

Pour 4 personnes

Pour la pâte :

- 125 g de farine ● 60 g de beurre + 20 g pour le moule
- 60 g de sucre ● 1 jaune d'œuf ● 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 6 bananes ● 2 citrons ● 2 œufs ● 50 g de sucre brun en poudre ● 2 cuil. à soupe de crème ● 2 pincées de gingembre râpé ● 300 g de raisin blanc ● 1 orange

■ Préparez la pâte sablée en mélangeant la farine, le sucre, le beurre ramolli, le jaune d'œuf et la pincée de sel. Mettez la pâte en boule et laissez reposer 1 h.

■ Une fois la pâte reposée, préchauffez le four thermostat 5 (150°).

■ Epluchez les bananes et réduisez-les en purée avec le jus des deux citrons. Incorporez les œufs battus avec le

sucre brun. Ajoutez la crème fraîche et le gingembre. Mélangez bien le tout.

■ Beurrez un moule à tarte à fond amovible.

■ Abaissez la pâte au rouleau ou, si elle est très friable, tapissez-en le moule en écrasant délicatement la pâte du bout des doigts.

■ Versez la préparation à la banane sur le fond de pâte et laissez cuire pendant 50 mn.

■ Sortez la tarte, démoulez et laissez-la refroidir.

■ Lavez le raisin, égouttez-le et détachez les grains. Coupez l'orange en rondelles.

■ Décorez la tarte avec les grains de raisin et les rondelles d'orange avant de servir.