

Tarte aux framboises et aux bananes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients	1 abaisse de pâte sucrée précuite 1 tasse de framboises fraîches ou congelées 1 banane en rondelles 4 œufs 1/2 tasse de sucre 1/2 tasse d'amandes en poudre 2 c. à table de beurre fondu 1 tasse de lait chaud 1 c. à thé d'essence d'amande 1/2 c. à thé d'essence de banane
Caprice	Remplacer l'essence de banane par 2 c. à table de crème de banane 1 c. à table de sucre à glacer

Méthode

Préchauffer le four à 300F,
Déposer l'abaisse de pâte sucrée dans une assiette à tarte de 9 pouces de diamètre et mettre au centre du four environ 5 minutes.
Retirer l'abaisse du four et refroidir à température pièce.
Dans un bol, mélanger les œufs, le sucre, les amandes et le beurre fondu.
Incorporer le lait chaud, l'essence d'amande et de banane et la farine.
Bien mélanger.
Garnir le fond de l'abaisse de banane et de framboises et verser la préparation sur les fruits.
Cuire au four à 300F pendant 45 minutes.
Laisser refroidir et saupoudrer de sucre à glacer avant de servir.

Dressage

Décorer avec des tranches de bananes et mettre sur chaque tranche une framboise et une feuille de menthe.



Chef Croze