



Tarte à la banane

18/12/2018 à 13h49

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 240 g de sucre
- 1 pâte sablée
- 5 jaunes d'œufs
- 6 bananes (pas trop mûres)
- 3 citrons vert
- 5 jaunes d'œufs
- 35 cl lait
- 3 cuillères à soupe de farine

Préparation :

- Faire préchauffer le four à 210°C (th.7) ;
- Etalez et piquez la pâte sur le plan de travail fariné ;
- Beurrez un moule à tarte, garnissez-le de pâte, recouvrez la pâte de papier sulfurisé et remplissez-le de haricots secs. (Pour empêcher la pâte de lever) Enfournez et faites cuire 15 min ;
- Sortez le fond de tarte du four et laissez refroidir ;
- Prélevez les zestes des citrons, émincez-les puis pressez le jus. Epluchez les bananes et coupez-les en rondelles dans un saladier. Arrosez-les avec le jus de citron et placez le tout au frais ;
- Faites blanchir les zestes de citron 5 min dans l'eau bouillante puis égouttez-les ;
- Versez 150 g de sucre dans une casserole, ajoutez 30 cl d'eau et les zestes blanchis. Portez-le tout à ébullition pendant 5 min. Versez le mélange sur les bananes, mélangez bien et laissez refroidir complètement ;
- Portez le lait à ébullition ;
- Pendant ce temps, fouettez la farine avec les jaunes d'œufs et le sucre. Versez ensuite le lait bouillant en filet tout en fouettant ;
- Remettez la crème sur feu doux et faites-la cuire 5 min en fouettant. Laissez refroidir ;
- Versez la crème sur le fond de tarte, disposez les bananes égouttées par-dessus et décorez de zestes de citrons verts.