

Tarte tatin facile aux bananes caramélisées

Par La rédaction de Régál



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	25 min

Catégories : Desserts, Cuisine facile, Fruits

Découvrez comment réaliser facilement une recette de tarte tatin à la banane en suivant les étapes simples de notre préparation. Un dessert caramélisé et délicatement parfumé à la vanille, qui plaira à tous !

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 4 Bananes
- 150 g Sucre cassonade
- 20 g Beurre pour le moule
- 1/2 Gousse de vanille
- 1 Citron

Réalisation

- Commencez cette **recette de tarte tatin à la banane** en préchauffant le four à 180 °C. Pressez le **jus du citron**. Beurrez un moule à tarte.
- Mettez le **sucré** dans une casserole et faites chauffer à feu moyen, jusqu'à l'obtention d'une belle couleur **caramel**. Ajoutez les **graines de vanille**. Hors du feu, versez doucement le **jus de citron** pour détendre le caramel. Versez le caramel dans le moule à tarte en le répartissant bien, de façon à en recouvrir le fond.
- Pelez les **bananes** et coupez-les dans le sens de la longueur, puis en biseaux de 4 cm environ.
- Disposez-les en rosace dans le fond du moule, sur le **caramel**. Enfin, disposez la **pâte feuilletée** dans le moule à tarte, de façon à bien recouvrir les fruits.
- Enfournez pour 20 min. La pâte doit être bien dorée.
- À la sortie du four, démoulez votre **tarte tatin** en la retournant sur un plat et servez-la avec **une boule de glace à la vanille** ou au rhum.

Pour plus de gourmandise...

Accompagnez cette tatin à la banane d'une petite sauce au chocolat maison :

Dans un bol, déposez **130 g de chocolat noir pâtissier haché** et **10 g de beurre**. Dans une casserole, faites bouillir **25 cl de crème liquide**. Versez la crème bouillante sur le chocolat et le beurre, et laissez fondre ce mélange doucement, en fouettant. La sauce au chocolat est prête !