

## Tarte tatin facile aux bananes caramélisées

Par La rédaction de Régal



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

### Ingédients

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

### Réalisation

- 1 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.
- 2 Mettez **le sucre** 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.
- 3 Pelez **les bananes** et coupez-les dans le sens de la longueur, puis en biseaux de 4 cm environ.
- 4 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.
- 5 Enfournez pour 20 min. La pâte doit être bien dorée.
- 6 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 !