

Tarte banane et noix de coco

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée
- Haricots secs (cuisson)
- 3 bananes
- ½ citron
- 3 oeufs entiers
- 10 cl de lait tiède
- 120 g de noix de coco râpée
- 100 g de sucre en poudre
- 2 c. à s. de rhum brun

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Déposer la pâte dans le moule. Piquer le fond à la fourchette, couvrir de papier sulfurisé et ajouter les haricots secs. Enfourner 10 minutes.

Etape 3

Dans un saladier, battre les oeufs avec le lait, le sucre, la noix de coco râpée et le rhum.

Etape 4

Peler et couper les bananes en rondelles. Les arroser de citron.

Etape 5

Verser la préparation à la noix de coco sur le fond de tarte précuit. Enfourner 20 minutes.

Etape 6

Ajouter les bananes puis saupoudrer de sucre restant.
Remettre au four 5 minutes.