

Tarte fine à la banane

- 2 ou 3 bananes selon la taille
- 1 rouleau de pâte sablée
- 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- 2 cuillères à soupe de sucre vanillé



■ *Tarte fine sablée à la banane aromatisée au rhum*

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Déroulez votre pâte. Epluchez les bananes, et coupez les en fines rondelles. Disposez-les sur la tarte en les faisant se chevaucher. Parsemez de sucre vanillé, et arrosez de rhum.

■ Enfourez pour 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée, et les bananes bien caramélisées.

Variation

Vous pouvez remplacer le sucre vanillé par du sucre roux, et la banane par de fines tranches d'ananas.

Conseils

Simplissime !