

Carte à la rhubarbe et à la banane

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour la crème :

- 30 g de sucre
- 10 cl de crème (végétale!)
- 450 g de rhubarbe
- 120 g de banane

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Écraser la banane.

Ajouter le sucre.

Ajouter la crème.

Couper la rhubarbe en morceaux.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte.

Répartir les morceaux de rhubarbe.

Recouvrir de la crème à la banane.

Faire cuire pendant 40 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 5 mai 2018

mimmydou.fr