

Tarte à la rhubarbe et aux bananes

Ingrédients :

250 g de pâte

brisée

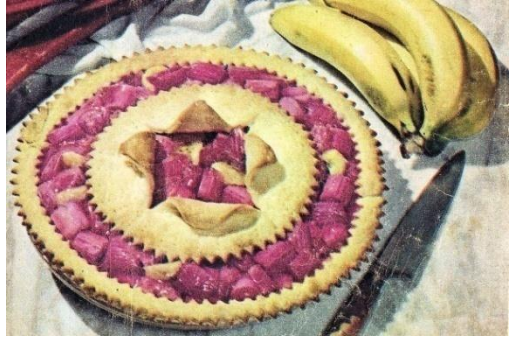
700 g de

rhubarbe

4 bananes

œuf ou lait

150 g de sucre en poudre



Eplucher la rhubarbe et la couper en morceaux dans une casserole. Ajouter le sucre et faire cuire pendant 15 minutes, et laisser refroidir.

Etendre la pâte au rouleau sur un moule beurré ; piquer le fond et le recouvrir d'une couche de rondelles de 2 bananes. Verser la rhubarbe cuite, puis recouvrir d'une couche de rondelles des deux autres bananes, et les enfoncer légèrement dans la compote.

Recouvrir d'un cercle de pâte que l'on découpe au centre puis replier les pointes à l'extérieur (voir la photo). Dorer la pâte à l'œuf battu ou au lait, et faire cuire 35 mn à 220 °C.