

# *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.*