

Tatin de bananes au caramel

Bonjour à toutes et tous

Peut-être éprouvez vous la même sensation que moi en allant au primeur/marché : en mars et jusqu'à la saison des fraises françaises (fin avril), le choix au rayon fruit est assez restreint. Encore quelques agrumes, les classiques pommes, des kiwis.. Et c'est quasi tout. Dans cette période, **de temps en temps**, je sélectionne un fruit exotique comme [l'ananas](#) ou les [bananes](#). Ces dernières sont particulièrement appréciées par mes petits gourmands, car très sucrées. Cette variation occasionnelle permet généralement de refaire accepter des fruits et desserts plus locaux pour le reste de la semaine.

Bref, en début d'année, en re-fouinant dans d'anciens magazines de cuisine (Saveurs, 11/2016), je suis tombée sur une recette de « *tatin de bananes au caramel* » qui m'a fait de l'œil. Les tatins sont très jolies côté présentation, souvent faciles à réaliser, et ont une délicieuse connotation réconfortante. Idéale pour la transition hiver -> printemps qu'est le mois de Mars. « Post itée » depuis dans ma liste de « recettes à essayer », j'ai attendu le week-end dernier pour la réaliser. La pioche a été bonne car elle a rencontré un vif succès auprès de tous les convives, petits et grands. C'est fondant, croustillant, délicieusement parfumé (surtout avec la touche de rhum), dépaysant, et agrémenté aisément une fin de repas/un goûter. Le seul « bémol » est que la saveur banane est bien présente, donc on ne s'en resservira pas une deuxième part (mais est-ce un problème ?)

Je voulais donc partager l'idée avec vous pour agrémenter votre week-end ou plus. En espérant que cela vous plaise !



Tatin de bananes au caramel

Recette : Tatin bananes au caramel

Saison de la recette : A limiter, la banane ne pousse pas en France

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 1 tarte de 6 de personnes:

- 100 g de sucre semoule
- 10 g de beurre demi sel + un peu pour le moule
- 2 cuillérées à soupe de rhum
- 1 grappe de bananes (1)
- 1 pâte feuilletée

Réalisation

- Préparez un moulé à manqué beurré.
- Mettez le sucre dans une casserole puis porter la à feu vif pour le faire fondre. Lorsque le sucre est fondu, baissez le feu puis laissez cuire jusqu'à une coloration brun clair. Ajoutez alors le beurre en petits morceaux, puis mélangez le temps d'homogénéiser.
- Versez le caramel dans le moule et essayez d'homogénéiser (sans s'acharner, cela va « couler » et se disperser à la cuisson).
- Épluchez les bananes, coupez-les en tronçons (ou demi bananes, selon la taille), puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. L'objectif est de disposer d'une surface aussi plate que possible. Remplissez votre moule à manqué avec les bananes, partie plate au fond du moule. Casez autant de bananes que possible.
- Versez les deux cuillères à soupe de rhum sur les bananes, puis déposez votre pâte feuilletée sur le dessus. Fermez « hermétiquement » puis repliez l'excédent de pâte.
- Enfournez pour 20 à 40 minutes à 180°C, jusqu'à ce que le caramel remonte sur les bords. A la sortie du four, laissez refroidir quelques minutes avant de retourner le moule sur une assiette.

Dégustez cette tatin bananes à température ambiante.

Astuces :

- (1) La quantité de bananes « casable » dans le moule n'est pas fixe et dépendra de vos bananes et de votre ingéniosité pour les rentrer. Sur la tarte en photo, j'en ai mis 4,5
- Le rhum n'est pas indispensable dans la recette mais apporte un petit plus.

- Gourmandise : Accompagnez d'une boule de glace vanille ou caramel. Vous pouvez aussi saupoudrer d'un peu de noix de coco râpé.
 - La tatin bananes se conserve au maximum 24h.
-