



Tarte Pommes-Bananes

Pour un moule de 28-30 cm de diamètre

Chauffer le four à 200°C

4-5 pommes

2-4 bananes

2-3 c. à soupe de farine

1 abaisse de pâte brisée

2 dl de lait

2 œufs

2 sachets de sucre vanillé

Mettre la pâte brisée dans le moule à tarte graissé.

Piquer la pâte avec une fourchette, puis saupoudrer d'un peu de farine.

Peler les bananes et couper en rondelles que l'on répartit sur la pâte.

Peler et couper les pommes et les ranger sur les rondelles de banane.

Dans un pot faire la liaison en battant 2 œufs dans 2 dl de lait avec le sucre vanillé.

Verser la liaison sur les pommes.

Cuire au four à 200°C pendant 30-40 minutes, jusqu'à ce que le bord de la pâte soit bien doré.