

Tenderflake®



TARTE À LA CRÈME À LA BANANE

INGRÉDIENTS:

1 croûte à tarte profonde au shortening tout végétal
Tenderflake® congelée,
décongelée

(2 oz) de choco

2 c. à thé (10 mL) d'huile végétale

3 œufs

1/2 tasse (125 mL) de sucre

3 c. à soupe (45 mL) de fécule de maïs

1/4 c. à thé (1 mL) de sel

2 tasses (500 mL) de lait homogénéisé 3,25 %

2 c. à soupe (30 mL) de beurre

2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille

3 bananes, pelées et tranchées

1 tasse (250 mL) de crème à fouetter

2 c. à soupe (30 mL) de sucre

DIRECTIVES

Tarte à la crème à la banane :

FAIRE CUIRE la croûte à tarte selon les directives de l'emballage. Mettre de côté et laisser refroidir.

FONDRE le chocolat et l'huile végétale ensemble au micro-ondes pendant 2 minutes à puissance élevée. Remuer pour bien mélanger. Badigeonner le fond de la croûte à tarte cuite du mélange de chocolat. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit ferme.

MÉLANGER à l'aide d'un fouet les œufs, le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une casserole moyenne jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mettre sur un feu moyen et à l'aide d'un fouet, incorporer graduellement le lait. Amener à ébullition doucement, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe, soit pendant environ 1 à 2 minutes. Retirer du feu et ajouter le beurre et la vanille en remuant. Incorporer les bananes et laisser le mélange refroidir légèrement avant de le verser dans la croûte à tarte préparée. Couvrir la tarte d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant 3 heures ou toute la nuit.

GARNITURE :

FOUETTER la crème, le sucre et la vanille dans un bol moyen à l'aide d'un batteur à main ou d'un batteur sur socle. Fouetter jusqu'à la formation de pics mous.

1/4 c. à thé (1 mL) de vanille

DÉPOSER à l'aide d'une cuillère la crème fouettée sur la tarte refroidie et, à l'aide d'une spatule, former des pics décoratifs.

Temps de préparation: 10 minutes

Cuisson: 10 minutes

Durée totale: 20 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.