

# Tenderflake



## TARTE À LA CRÈME AUX BANANES ET AU CARAMEL ÉCOSSAIS

### INGRÉDIENTS:

1 croûte à tarte profonde,  
surgelée Tenderflake®,  
décongelée

1 tasse (250 mL) de cassonade  
bien tassée

1/4 tasse (60 mL) de fécule de  
maïs

2 1/2 tasses (625 mL) de lait

2 jaunes d'œufs

1 c. à soupe (15 mL) de beurre

1/2 c. à thé (2 mL) de vanille

2 bananes, tranchées

1/2 tasse (125 mL) de garniture à  
fouetter Nutriwhip®, fouettée

### DIRECTIVES

FAIRE CUIRE la croûte à tarte selon les directives de l'emballage.

MÉLANGER la cassonade et la fécule de maïs dans une grande casserole. Fouetter 1/2 tasse (125 mL) de lait avec les jaunes d'œufs puis ajouter le lait réservé. Incorporer au mélange de cassonade dans la casserole.

CHAUFFER à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que la consistance du mélange soit crémeuse; environ 5 minutes. Retirer du feu et ajouter le beurre et la vanille. Couvrir d'une pellicule de plastique apposée directement sur le mélange et laisser refroidir.

VERSER le mélange de caramel écossais dans la croûte à tarte cuite. Laisser refroidir complètement et disposer les tranches de bananes sur la garniture de façon à ce qu'elles forment un cercle, se chevauchent et couvrent toute la surface. Garnir le tout de garniture à fouetter.

**Temps de préparation:** 10 minutes

**Cuisson:** 10 minutes

**Durée totale:** 20 minutes

