



5 15

Tarte à la banane

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

Ne perdez jamais un reste de crème sûre, pas plus qu'une banane bien mûre! Faites-en vite une jolie tarte sur fond de graham!

Ingrédients



Fromage à la crème 1
paquet de 250 g, ramolli



Crème sure 60 ml (1/4 de
tasse)



Banane 1, mûre, réduite
en purée



Croûte à tarte 1, aux
biscuits Graham



Crème à fouetter 35%
180 ml (3/4 de tasse)

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

Facultatif:

- 10 à 12 cerises au marasquin

Préparation

- 1 À l'aide du batteur électrique, fouetter le fromage à la crème avec la crème sure et le sucre.
- 2 Dans un autre bol, mélanger la purée de banane avec le jus de citron. Incorporer à la préparation au fromage à la crème.
- 3 Verser la préparation sur la croûte.
- 4 À l'aide du batteur électrique, fouetter la crème à vitesse élevée jusqu'à l'obtention de pics fermes. À l'aide d'une douille cannelée, garnir la préparation à la banane de rosettes de crème fouettée.
- 5 Si désiré, décorer avec les cerises.