

Tarte tatin à la banane et sauce soja sucrée

durée totale **55 min.** 20 min. temps de préparation 30 min. temps de cuisson 5 min. temps de refroidissement

Données nutritionnelles (par portion):
2.512 kJ / 600 kcal

Matières grasses: **15 g** Protéines: **5 g**
Glucides: **130 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

4	bananes
120 g	de sucre
40 g	de beurre
2,5 càs	<u>Sauce soja sucrée</u> <u>Kikkoman</u>
1 càc	rase de cannelle moulue
1 pincée	de sel
200 g	de pâte feuilletée
200 g	de glace à la noix de coco pour servir
3	feuilles de menthe pour décorer

PRÉPARATION

Étape 1

120 g de sucre - **40 g** de beurre - **2,5 càs** Sauce soja sucrée Kikkoman - **1 càc** rase de cannelle moulue - **1 pincée** de sel

Faire caraméliser le sucre dans une casserole à feu moyen. Ajouter le beurre, la sauce Kikkoman, la cannelle et le sel. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Étape 2

4 bananes - **200 g** de pâte feuilletée
Éplucher les bananes et les couper en deux dans le sens de la longueur. Les disposer, côté coupé vers le bas, dans un moule à tarte recouvert de sauce caramel. Recouvrir d'une couche de pâte feuilletée en appuyant bien sur les bords. Cuire la tarte Tatin à 180 °C pendant 25 à 30 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Renverser délicatement sur une assiette — attention, le caramel peut être très chaud.

Étape 3

200 g de glace à la noix de coco pour servir - **3** feuilles de menthe

Découper la tarte en portions et la servir avec la glace à la noix de coco. Décorer avec la menthe.