

TARTE CONGOLAISE



270g farine

125g beurre

2 petits suisses

Mélanger, faire une boule et étaler sur une plaque rectangulaire

Tapisser de 25g noix de coco râpée

Dans un récipient mélanger

20cl lait

75g sucre

3 œufs

1 c. à s. de rhum

5 bananes en rondelles

1,5g de 4 épices et 2gtes d'essence de cardamome (ou
cardamome en poudre

Mettre les bananes sur pâte étalée, ajouter l'appareil et cuire 45 mn
à 200° chaleur tournante.

10 mn avant fin cuisson saupoudrer de sucre roux.

Déguster avec une crème africaine.