

Tarte meringuée banane noix de coco

Pour 6 personnes



Pour la pâte :

165 g de farine
30 g de sucre en poudre
30 g d'amandes en poudre
Une pincée de sel
125 g de beurre froid coupé en petits morceaux
3 à 4 cuillères à soupe d'eau froide
1 gousse de vanille

Pour la garniture et la meringue

3 œufs
160 g de sucre en poudre
20 cl de crème fraîche liquide
100 g de noix de coco en poudre ou **surgelée***
1 yaourt nature
1 cuillère à soupe de rhum
2 bananes
1/2 citron
1 sachet de sucre vanillé

Préparez la pâte :

Dans une jatte, tamisez la farine avec le sel, ajoutez le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre et mélangez du bout des doigts, jusqu'à obtention d'une consistance granuleuse. Remuez rapidement, sans trop travailler le mélange, en ajoutant juste assez d'eau pour que la pâte s'agglomère en petits paquets.

Formez une boule de pâte, enveloppez-la dans un film plastique et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 mn.

Préchauffez le four sur 210° C (th. 7)

Séparez les blancs des jaunes d'œufs

Dans un saladier, battez les jaunes avec 100 g de sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez la crème fraîche, le yaourt, le rhum et 100 g de noix de coco.

Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré. Versez la préparation dessus. Egalisez la surface avec une spatule.

Mettez au four pendant 20 min.

Sortez la tarte du four et laissez tiédir.

Battez les blancs en neige. Quand ils commencent à être fermes, ajoutez cuillerée par cuillerée les 60 g de sucre restant et le sucre vanillé.

Découpez les bananes en rondelles et disposez-les sur la garniture. Étalez la meringue par dessus. Tapotez la surface avec le plat d'une maryse (spatule en plastique) pour créer des petites piques, des reliefs. Remettez au four pour 20 mn.

Décorez avec des sucres colorés si vous en avez.