

Tatin de bananes au salidou

Ingrédients

3 bananes

3CS de salidou

une pate feuilletée

Couper les bananes en lamelles et les faire revenir dans une poêle avec 1 CS de salidou.

Disposer joliment les bananes sur le fond d'un moule y ajouter des noix de salidou et ajouter la pate sur le dessus
Préchauffez le four à 220 °C et faite cure environ 20 mn

