

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Il flotte une **odeur** des **caraiïbes** dans ma cuisine cet après-midi et je n'ai pas tenu très longtemps à la sortie du four pour goûter cette **tarte tatin à la banane et noix de coco sur un caramel au rhum**.



5 bananes
125 g de noix de coco râpée
100 g de sucre roux
Rhum
Eau
Pâte feuilletée

Réhydratez la noix de coco. Versez dans un bol la noix de coco râpée et 250 ml d'eau. Laissez reposer 2 à 3 heures.

Préchauffez le four à 200°

Faites chauffer le sucre et un peu d'eau pour faire un **caramel**. En fin de cuisson, hors du feu, versez un peu de rhum.

Versez le caramel chaud dans un moule à gâteau à bord haut. Laissez refroidir.

Egouttez la noix de coco dans une mousseline ou vous pouvez très bien le faire à la main. Surtout ne jetez pas le **lait de coco** ainsi obtenu, il se gardera 1 jour au frigo et vous permettra de préparer un [tartare de poisson à la cerise](#).

Coupez les bananes en rondelles. Déposez sur le caramel deux couches de bananes. Emiettez la noix de coco sur les bananes. Soyez généreux en bananes, n'hésitez pas à en ajouter si votre moule est plus grand que le mien.

Déposez la pâte et froncez les bords.

Enfournez pour 20 minutes. Démoulez à la sortie du four (il arrive parfois qu'un peu de bananes restent collées au moule).