

Tartes renversées aux bananes et au caramel

Laissez-vous tenter par nos tartes renversées aux bananes et au caramel, concoctées avec des caramels crémeux Werther's Original et de bananes. Faites-le à votre façon avec des fruits et des garnitures de substitution de votre choix!



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieuses tartes renversées aux bananes et au caramel!

- 12 caramels crémeux
Werther's Original, déballés
- 2 grosses bananes, pelées et coupées en 24 tranches de 1 pouce
- ½ cuillère à thé de sel
cashier
- 1 feuille de pâte feuilletée surgelée, décongelée
- 1 œuf, battu

Instructions

1. Préchauffer le four à 400 °F. Tapisser une plaque à pâtisserie avec rebords de papier sulfurisé et graisser légèrement avec de l'aérosol de cuisson. Déposer 6 tranches de banane dans 4 sections de la plaque à pâtisserie préparée, en les espaçant d'environ 2 pouces. Disperser les caramels uniformément sur les bananes. Saupoudrer de sel.
2. Déplier la pâte feuilletée et la couper en 4 rectangles égaux. Garnir chaque pile de bananes d'un morceau de pâte feuilletée, en appuyant sur les rebords pour sceller. À l'aide d'une fourchette, percer de petits trous dans le haut de chaque pâte feuilletée le long du centre. Badigeonner chaque pâtisserie d'œufs.
3. Cuire au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante, environ 15 à 20 minutes. Retirer de la plaque à pâtisserie et renverser sur un plateau de service. Garnir chaque tarte de pacanes et saupoudrer de sucre en poudre.

Remarque :

Substitution : Remplacez les bananes par des pommes, des pêches, des nectarines ou des poires pour créer votre propre variation de cette recette.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Tartes renversées aux bananes et au caramel

Laissez-vous tenter par nos tartes renversées aux bananes et au caramel, concoctées avec des caramels crémeux Werther's Original et de bananes. Faites-le à votre façon avec des fruits et des garnitures de substitution de votre choix!



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieuses tartes renversées aux bananes et au caramel!

- 1 tasse de pacanes hachées, comme garniture
- $\frac{1}{4}$ tasse de sucre en poudre, comme garniture

Portions : 4 portions/morceaux

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original