

Les produits DU MOIS DE MAI

Fruits

- Fraise
- Kiwi
- Mangue
- Rhubarbe
- Banane



Légumes

- Asperge
- Radis
- Artichaut
- Tomate
- Courgette
- Aubergine



Herbes aromatiques

- Aneth
- Persil
- Cerfeuil
- Thym
- Sauge



La recette du mois de Mai

TARTE À LA RHUBARBE ET À LA BANANE



Photo non contractuelle

Ingrédients

- 2 bananes
- 1 citron
- 1 pâte brisée
- 400 g de rhubarbe
- 130 g sucre

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Beurrez un moule à tarte et étalez votre pâte brisée. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
3. Lavez la rhubarbe et pelez-la à l'aide d'un petit couteau. Ensuite, découpez-la en tronçons.
4. Recouvrez la rhubarbe de sucre (environ 50 g) et laissez poser 30 minutes.
5. Épluchez les bananes et découpez-les en rondelles. Arrosez de jus de citron.
6. Répartissez les bananes et la rhubarbe sur votre pâte brisée.
7. Saupoudrez de sucre.
8. Faites cuire pendant 40 minutes.

Bon appétit !