

# Tatin de Comté, banane et vanille

## Ingrédients ( pour 4 personnes )

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de Comté taillé en fines lamelles
- 3 bananes
- 100 g de sucre en poudre
- 10 cl de Macvin
- 1 gousse de vanille
- 25 g de beurre



## Préparation

- > Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Eplucher les bananes et les tailler en rondelles assez épaisses. Gratter la gousse de vanille.
- > Dans une poêle, faire chauffer à feu moyen le macvin, le sucre, les grains de vanille grattés et la gousse restante. Laisser caraméliser légèrement, puis ajouter le beurre. Mélanger un peu et ajouter les rondelles de bananes. Enrober les rondelles avec le sirop et cuire environ 5 minutes.
- > Déposer cet appareil dans un plat à tarte. Couvrir avec les lamelles de Comté, puis avec le rouleau de pâte feuilletée. Enfourner 30 minutes environ, puis retourner la tarte dans un plat. Servir encore chaud de préférence.

## Conseil

### ACCORD AVEC UN VIN DU JURA :

Cette tatin s'accompagne volontiers de Macvin

### ACCORD AVEC UN VIN D'UNE AUTRE RÉGION :

Un Xérès Oloroso d'Espagne

*Bon appétit !*