**TARTE KIWI BANANE**

**Pour 6 personnes :**

1 pâte sablée

6 kiwis

2 bananes

25 cl de lait

1 gousse de vanille

2 jaunes d’œufs

55 g de sucre

20 g de maïzena

1 sachet de nappage

1. La crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille.

Fouetter le sucre et les jaunes d’œufs jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la maïzena.

Verser le lait bouillant, mélanger et remettre à chauffer sans cesser de mélanger.

Arrêter la cuisson au premier bouillon.

1. La tarte

Mettre la pâte dans un moule à tarte, la piquer avec une fourchette et la cuire à blanc.

Ecraser une banane, ajouter à la crème froide.

Mettre la crème dans la tarte.

Disposer les tranches de kiwi et de bananes sur la tarte et napper.