

Tarte à la goyave

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

20 min

Personnes

4

Ingrédients

1 pâte sablée sucrée du commerce
5 grosses goyaves roses
40g de sucre de canne
1 pincée de sel
1 cuillère à soupe d'essence de vanille
1 bâtonnet de cannelle
25 cl d'eau
1 citron
1 cuillère à soupe de rhum vieux

Préparation

Dans une casserole mettre la chair des goyaves, le sucre, le zeste du citron coupé en ruban, la cannelle, l'eau, le sel, le rhum et la vanille.
Arroser d'eau et cuire 5 à 10 minutes jusqu'à obtenir une compotée de goyaves.
Retirer le citron et la cannelle.
Mixer la préparation et la passer au tamis.
Mettre à refroidir.
Mettre la pâte dans des moules individuels.
Ajouter la goyave.
Décorer de bandelettes de pâte sablée et saupoudrer de sucre.
Cuire 15 à 20 minutes à 200°C.
Déguster froid ou tiède.

Environ

0,80€
PAR PERSONNE



Bonne dégustation !