



*Autres desserts aux fruits*

## Poé à la banane comme à tahiti



**6h35**   **15 min**   **20 min**   **6h**   **565**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Bananes

6 Banane(s)

### Pâte

200 g **Farine**  
4 c. à soupe **Sucre semoule**  
35 cl **Lait de coco**  
15 g **Beurre**

### Étape 1

préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher les bananes et les écraser dans un saladier avec le sucre.
- 3 Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- 4 Verser l'appareil dans un moule beurré et enfourner. Faire cuire pendant 20 minutes.

### Étape 2

Finalisation

- 1 Sortir le plat du four. Couper le poé en parts égales directement dans le moule.
- 2 Verser le lait de coco sur le poé. Ecarter les parts avec la lame du couteau pour que le lait s'infilte et que la pâte s'en imbibe.
- 3 Laisser refroidir le poé à température ambiante pendant 3 heures puis réfrigérer encore 3 heures. Il est aussi possible de le déguster tiède.