

TARTE CHOCOLAT BANANE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 25 minutes	Cuisson : 20 minutes
Pour 8 personnes	1 plat à tarte, 2 casseroles

Ingrédients :

1 pâte brisée
200 gr de chocolat noir
20 cl de crème fraîche
3 bananes

Préparation :

- 1 - Dérouler la pâte brisée dans un plat à tarte et la faire cuire à blanc (avec des haricots secs ou autre pour éviter qu'elle monte) au four pendant 20 minutes à 180°C
- 2 - Couper le chocolat en petits morceaux, et le faire fondre au bain marie avec la crème
- 3 - Couper les bananes en rondelles assez fines, les étaler au fond de la tarte en conservant des rondelles pour mettre par-dessus le chocolat
- 4 - Recouvrir le tout avec le chocolat fondu et les rondelles de banane pour la décoration
- 5 - Mettre au réfrigérateur quelques heures et servir frais