

TARTELETTES CHOCOLAT BANANE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Tartelettes : environ 25

Préparation : 15 min / Cuisson : 12 min / Temps de repos : 1h + 1h

Difficulté : Très Facile

Matériel spécifique : Moule à tartelette peu profond (empreintes diamètre 6 cm), et facultatif : emporte pièces de diamètre 8 cm

INGRÉDIENTS

• 200 g de farine • 100 g de beurre mou • 2 petit suisses nature (120g) • 1 pincée de sel • 1 à 2 bananes • 200 g de chocolat noir • 250 g de crème entière • le zeste d'un citron non traité • sucre coloré pour décorer si vous le souhaitez

RÉALISATION

Faire la pâte : Dans le robot pétrisseur, mélanger farine, sel, et beurre coupé en morceau jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter les petits suisses, pétrir jusqu'à former une boule de pâte. Étaler au rouleau sur un plan de travail fariné, découper des cercles avec un emporte pièce et les placer dans le moule fariné.

Réserver 1h au frais.

Allumer le four th6, 180°C. Lorsqu'il est chaud, piquer les fonds de tartelettes, et enfourner pour 12 minutes. Lorsque les fonds sont cuits, appuyer délicatement sur le fond des tartelettes pour éliminer les éventuelles bulles d'air et faire plus de place pour la garniture à venir. Laisser refroidir.

Porter la crème à ébullition. Hors du feu, ajouter le chocolat cassé en carrés. Poser un couvercle dessus, laisser fondre 5 minutes puis mélanger au fouet. Ajouter le zeste de citron.

Lorsque les fonds de tartelettes sont refroidis, déposer une fine tranche de banane au centre, et recouvrir de chocolat. Saupoudrer de sucre coloré si vous le souhaitez. Réserver au frais au moins 1h.