

TARTE à la BANANE

Waiting for the sun

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



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min / Attente : 1h (pour la pâte)

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

Pâte chocolatée : • 200 g de farine • 100 g de beurre • 1 càs de sucre • 1 càs de cacao non sucré • un peu d'eau (1 à 2 càs) • 1 pincée de sel • 1 càc de vanille liquide

Garniture : • 6 bananes mûres • 4 œufs • 100 g de cassonade • 200 g de crème liquide • 80 g de chocolat noir

RÉALISATION

Mettre au congélateur chocolat noir et la râpe que vous utiliserez.

Faire la pâte : Mélanger à la main ou au robot la farine, le beurre mou, le sucre, le sel, le cacao jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter la vanille, puis un peu d'eau jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Étaler au rouleau, en foncer un moule beurré et fariné et réserver au frais 1h.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Préparer la garniture : Dans le bol du robot (celui qui mixe cette fois-ci), mettre les bananes pelées et coupées en morceaux, la crème, les œufs, la cassonade et mixer jusqu'à obtenir une consistance fluide.

Garnir le fond de tarte avec cette préparation, enfourner pour 30 minutes.

Laisser complètement refroidir.

Râper le chocolat bien froid. Si vous le faites comme moi au robot, procéder par à coups pour ne pas le chauffer trop, sinon vous aurez du chocolat fondu au lieu de chocolat râpé.

Réserver au frais.

Avant de servir, saupoudrer la tarte de chocolat râpé.