

Tarte Chocolat-Banane

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1 x
- CHOCOLAT FONDANT	250 g
- CREME FRAICHE	200 g
- LIQUEUR DE BANANES	60 ml
- BANANE(S)	3 - 4
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- BEURRE DE CUISSON	



Recette:

- Préchauffez le four à 165°C.
- Placez la pâte dans un moule sur du papier sulfurisé (23 cm de diamètre).
- Mettez la pâte cuire à blanc (avec des pois secs sur le fond) pendant 15 minutes. Sortez-la et laissez-la refroidir dans le moule.
- Préparez la ganache en faisant chauffer la crème et en y ajoutant petit à petit le chocolat et la liqueur de bananes. Versez cette préparation dans le fond de tarte et laissez refroidir avant de placez au frigo.
- Au moment de servir, faites fondre du beurre cuisson dans une poêle, faites-y revenir les rondelles de bananes en les saupoudrant de sucre vanillé.
- Placez ces bananes rôties sur le dessus de la tarte et servez sans attendre.