

Tarte à la Banane Tout Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE	225g
- POUDRE DE CACAO	20g
- BEURRE	125g mou
- EAU	4-5 cl
- SEL	1 pincée
- SUCRE SEMOULE	1+1 c à soupe
- BANANE(S)	5
- CHOCOLAT FONDANT	160g
- OEUF(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	75 ml



Recette:

- Préparez la pâte en mélangeant la farine avec le cacao, le beurre mou, l'eau, le sel et 1 c à soupe de sucre.
- Filmez la pâte et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Abaissez la pâte au rouleau et déposez-la dans un moule à tarte graissé et fariné.
- Piquez-la avec une fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 15-20 minutes.
- Baissez le four à 150°C.
- Lorsque la pâte est cuite, découpez les bananes en rondelles de ½ à 1 cm d'épaisseur. Disposez-les sur le fond de tarte en les serrant bien pour ne pas laisser d'espace vide.
- Posez un film alimentaire ou une feuille de papier sulfurisé sur les bananes et appuyez légèrement sur toute la surface de la tarte afin d'uniformiser la hauteur de la couche de bananes.
- Concassez le chocolat.
- Faites bouillir la crème fraîche puis versez-la sur le chocolat. Remuez pour obtenir un mélange bien homogène. Ajoutez ensuite la seconde cuillère de sucre, le jaune d'œuf et l'œuf entier. Mélangez avec un fouet.
- Versez ce mélange sur la couche de bananes et étalez-le à la spatule si nécessaire.
- Enfournez 20 minutes.
- Démoulez et laissez refroidir avant dégustation.

Option:

Vous pouvez strier votre tarte avec un fin filet de chocolat blanc fondant.