

Tarte Nutella Bananes et Amandes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- BANANE(S)	2
- NUTELLA (PÂTE À TARTINER)	3 c à soupe
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- SUCRE SEMOULE	100g
- AMANDES HACHÉES	100g

Recette:

- Préchauffez le four à 170°C.
- Étalez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Froncez les bords et piquez le fond avec une fourchette.
- Recouvrez le fond de pâte avec la pâte à tartiner au chocolat.
- Coupez les bananes en rondelles et recouvrez-en le fond de tarte.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la crème et les amandes. Mélangez.
- Versez le tout sur les bananes et le chocolat.
- Enfournes pendant 30 minutes.
- Sortez du four et laissez un peu refroidir avant de démouler.
- Placez la tarte au frigo au moins 1 heure avant de déguster.
- Servez frais.

