



TARTE CHOCOLAT – BANANE

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 1 pâte brisée
- 2 à 3 bananes
- 1 tablette de chocolat noir
- 20 g de beurre
- 1 petite brique de crème liquide

Réalisation

- Difficulté : Facile
- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 18 mn
- Repos : 2 h
- Temps Total : 2 h 48 mn

Préparation

1. Faites cuire la pâte brisée pendant 15 à 20 minutes. Lorsque celle-ci est dorée, sortez-la et laissez refroidir.
2. Écrasez les bananes et répartissez la purée au fond de la tarte.
3. Faites fondre la tablette de chocolat avec le beurre et ajoutez un peu de crème liquide afin d'obtenir un mélange lisse.
4. Versez le chocolat sur les bananes et laissez au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
5. Pour finir. Dégustez bien frais, accompagné d'une boule de glace au chocolat, à la vanille ou bien à la banane.