

Le vendredi c'est pâtisserie !

Tartelettes banane-chocolat.

J'ai réalisé cette recette dans des petits cercles individuels, mais vous pouvez tout aussi bien opter pour un moule classique de grande taille, plus convivial :)

Ingrédients : Pour une grande tarte ou 12 tartelettes individuelles

Pour la pâte :

- 150 grammes de beurre
- 250 grammes de farine
- 30 grammes de poudre d'amandes
- 95 grammes de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf

Pour la garniture :

- 1 tablette de chocolat à pâtisserie
- 3 bananes
- 1 pot de 20 cl. de crème fraîche
- 20 cl. de lait
- 3 oeufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 CC de Rhum ambré

Réalisation :

Réalisation de la pâte :

Dans une jatte, versez la farine. Coupez le beurre en petits morceaux puis incorporez-le comme si vous faisiez un crumble : faites passer les ingrédients entre vos doigts, le mélange doit être sablonneux. Ajoutez le sucre glace, le sucre vanillé, la poudre d'amandes et la pincée de sel. Mélangez puis creusez un puits au centre de la préparation.

Cassez l'oeuf et ajoutez-le, mélangez le tout du bout des doigts puis pétrissez afin d'obtenir une boule de pâte qui se détache facilement. Evitez de trop la travailler. Filmez-la puis laissez-la reposer 4 heures au frais.

Réalisation de la garniture :

Cassez les oeufs un à un puis incorporez-les à la crème fraîche. Détendez le tout avec un peu de lait, il se peut que vous n'ayez pas besoin des 20cl. Ajoutez 1 sachet de sucre vanillé et parfumez au Rhum à votre convenance. Réservez au frais. Découpez les bananes en rondelles et faites fondre le chocolat au bain-marie, maintenez-le au chaud.

Abaissez la pâte à tarte sur votre plan de travail à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis étalez-la dans votre moule. Si comme moi vous optez pour la version individuelle, découpez des cercles de manière à ce qu'ils soient légèrement plus larges que le diamètre de vos moules. Pincez-la à l'intérieur du moule afin qu'elle ne retombe pas, puis retirez l'excédent (vous pourrez en faire des sablés !).

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette, étalez le chocolat fondu et répartissez-le bien sur toute la surface. Déposez vos rondelles de bananes par-dessus, puis versez la préparation liquide.

Enfournez pour 50 minutes pour le grand modèle, 20 minutes pour les individuelles. A la fin de la cuisson, saupoudrez la tarte du sachet de sucre vanillé restant puis passez-la au grill 5 minutes.



Tips : Je ne l'ai pas précisé plus haut mais selon le moule utilisé, chemisez-le de papier sulfurisé (pour un grand modèle), ou bien beurrez-le (pour la version individuelle, mes cercles faisaient 75mm de diamètre). Aussi, pour ceux et celles qui n'ont pas le temps (ou la flemme) de faire une pâte à tarte, vous pouvez acheter une pâte sablée dans le commerce, ça marche tout aussi bien.