

Tarte aérienne banane & chocolat



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour un 6 personnes) :

- 200 g chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 2 bananes
- 400 g fromage blanc
- 60 g sucre
- 4 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pâte sablée



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte dans un moule, piquer à la fourchette. Faire cuire la pâte à blanc pendant 10 minutes.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, saler les blancs.

Battre au fouet le fromage blanc, avec un sachet de sucre vanillé, le sucre puis ajouter les jaunes d'œufs.

Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la préparation fromage blanc/jaunes.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Ajouter la crème liquide et bien mélanger. Couper les bananes en rondelles.

Étaler le chocolat sur le fond de tarte précuit. Répartir les $\frac{3}{4}$ des rondelles de banane. Verser la préparation au fromage blanc. Disposer les rondelles de banane restantes de façon régulière, saupoudrer avec un sachet de sucre vanillé.

Enfourner pour 20 à 30 minutes.

Servir frais.

www.audalacuisine.com