

## Tartelette Banane / Nutella



### Ingrédients (pour 1 tartelette) :

- Environ 50 g de pâte à tarte sucrée
- 1 banane
- 1 grosse cuillère à soupe de Nutella

### Préparation :

Préchauffez votre four à 210°C.

Étalez votre pâte à tarte sur un plan de travail fariné. Mettez-la dans un moule à tartelette et piquez le fond et les bords avec une fourchette.

Placez les haricots ou du gros sel et faites cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes.

Pelez et coupez la banane en tranches.

Sortez la pâte cuite à blanc du four, enlevez les haricots et étalez le Nutella sur l'ensemble de la surface. Placez les rondelles de banane.

Mettez au frais jusqu'au service ou dégustez immédiatement !