

### Tarte chocolat banane et noix caramélisées



Ingrédients (pour un moule à tarte d'environ 22cm) :

1 pâte brisée

100 g de chocolat noir pâtissier (le plus noir possible, j'ai mis du 70% de cacao)

20 cl de crème liquide

2 bananes épluchées et coupées en rondelles fines

50 g de sucre très foncé type vergeoise ou sucre complet (ou à défaut, du sucre roux)

3 oeufs

60 g de noix

2 c. à c. de sucre roux (cassonade)

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte sablée dans un plat à tarte. Piquez le fond de quelques coups de fourchette.

Faites fondre au micro-onde le chocolat pâtissier avec 10 cl de crème liquide (10cl). Lissez le mélange à la cuillère en bois et laissez tiédir. Étalez le chocolat sur la pâte.

Déposez les rondelles de bananes bien serrées, côte à côte, sur le chocolat.

Mélangez les œufs, les 10 cl de crème liquide restant et les 50 g de sucre ensemble, fouettez bien.

Verser cette préparation sur les bananes.

Mettez au four pendant 25 minutes. Pendant que la tarte cuit, concassez grossièrement les noix et passez-les à la poêle à sec avec la cassonade. Remuez sans arrêt jusqu'à ce que le sucre enrobe les noix. Laissez refroidir.

Laissez refroidir la tarte puis parsemez le dessus des noix caramélisées.

Dégustez-la complètement refroidie et à température ambiante pour que les arômes de la garniture s'exhalent.

J'avais ajouté à la garniture des amandes effilées dorées à la poêle, mis sans sucre, ça multiplie le croquant, c'est facultatif mais indispensable ;-)