



**MINI-TARTELETTE CHOCOLAT AMANDE BANANE, RAPHIA ET
PAILLETES D'OR**



Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 15mn
Temps de cuisson : 25mn
Temps de repos : 30 mn

Ingrédients et quantités :

La crème d'amande chocolat banane : 100g de beurre mou – 100g de poudre d'amandes – 100g de cassonade – 2 œufs – 100g de chocolat à tartiner amande banane Epicerie de Provence
Les bananes caramélisées : 12 bananes fressinettes – 20g de beurre – 3 CS de cassonade
Les amandes effilées : 100g d'amandes effilées
Dressage : chocolat à tartiner amande chocolat banane Epicerie de Provence - raphia – 1 tablette de chocolat noir fèves de cacao et paillettes d'or Quai Sud

Progression :

La crème d'amande choco banane : Dans un cul de poule, mélangez au fouet la cassonade avec les œufs. Incorporez le beurre mou coupé en morceaux, mélangez bien, puis ajoutez la poudre d'amandes, et pour finir le chocolat à tartiner. Filmez, et laissez reposer 30mn au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 180°C ou Th. 6. Remplissez un moule en silicone à empreintes de mini cakes. Faites cuire au four pendant environ 20mn. Laissez refroidir, puis démoulez sur grille. Réservez.

Les bananes caramélisées : Epluchez les fressinettes. Coupez-les en rondelles pas trop épaisses. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre. Déposez-y les rondelles de bananes, et saupoudrez de cassonade. Laissez caraméliser de chaque côté, sur feu vif. Débarrassez et laissez refroidir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Les amandes effilées : Dans la même poêle ayant servi aux bananes, faites la chauffer à nouveau sur feu vif, et jetez-y les amandes effilées. Laissez griller légèrement et caraméliser, tout en remuant régulièrement. Laissez refroidir dans un bol.

Dressage : Entourez chaque fond d'amande avec un petit morceau de raphia. A l'aide d'un pinceau badigeonnez la surface avec un peu de chocolat à tartiner. Disposez sur le dessus en rosace quelques rondelles de bananes. Décorez de quelques amandes effilées, et d'un petit carré de chocolat noir aux éclats de fèves et paillettes d'or.

Le mot de Sandrine :

Une petite tartelette très gourmande que vous pourrez venir déguster à partir de dimanche au SIAL à Paris Villepinte, où je serai présente du dimanche au mercredi sur le stand Epicerie de Provence / Quai Sud, dans le hall 7. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>