

Tarte au chocolat-bananes et beurre salé

Ingrédients

Pour le caramel

- 200 g de sucre roux
- ~~2 càs d'eau~~
- ~~20 cl~~ 10 de crème liquide
- 20 g de beurre
- + 2 pincée de fleur de sel

Pâte sablée ([ici](#))

- 1 tablette de chocolat nesle dessert
- 1 banane (voir 2 en fonction de la grandeur)
- 3 CS de fromage blanc

Preparer le caramel

Porter à ébullition dans une casserole la crème liquide. Couper le beurre en dés. dans une autre casserole, faire fondre le sucre roux jusqu'à ce que la couleur soit ambrée (plus ou moins foncée en fonction de ce que vous souhaitez en faire). Retirer alors du feu.

Ajouter le beurre en dés hors du feu, remuer avec une spatule en bois, puis la fleur de sel. Ajouter ensuite la crème liquide bouillante dans le caramel en remuant. Reporter le tout à ébullition et laisser frémir environ 2-3 minutes (voire un peu plus si vous la souhaitez un peu plus épaisse, tout dépend de ce que vous voulez en faire). Retirer du feu. Reprendre votre pâte sablée et verser sur le fond de la pâte, le caramel. Laisser refroidir complètement. Couper une banane en rondelles et les déposer sur le caramel. Faire fondre dans une casserole la tablette de chocolat, une fois le chocolat fondu ajouter les 3 CS de fromage blanc bien remuer. Verser cette pâte au chocolat sur les bananes. Laisser refroidir la tarte dans un endroit frais (évitiez le frigo, le chocolat va perdre de sa brillance- je l'ai mise dans ma cave

