

Mini-tartelettes banane et spéculoos

Pour une trentaine de mini-tartelettes:

- 1 pâte sablée (pour ma part j'ai réalisée [celle-ci](#))
- 30 g de spéculoos
- 2 cs de crème fraîche
- 1 grosse banane
- 2 cs de cassonade



Préchauffer le four à 180°.

Réduire les spéculoos en poudre dans le bol du mixeur (ou encore dans le TurboMax de Tupperware).

Étaler la pâte sur le plan de travail et découper des cercles de façon à foncer les empreintes du moule (en silicone pour moi).

Mélanger la crème avec la poudre de spéculoos et la répartir sur les fond de tartelettes. Peler la banane et la découper en rondelles pas trop épaisses, puis en déposer une sur chaque tartelette. Saupoudrer de cassonade et enfourner. Cuire 15 min (surveiller selon les fours). Démouler tiède et laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>