

Tarte à la banane et son coulis de chocolat

Ingrédients

1 pâte ~~brisée~~ sablée maison

6 bananes

10 cl de crème entière liquide

3 jaunes d'oeufs

50 gr de farine

150 gr de sucre roux de canne

5 cl de rhum brun

100gr de chocolat neslte dessert

Réaliser la pâte sablée, foncer le moule à manqué et réserver au frais pendant 30 minutes. Procéder à la cuisson à blanc. Badigeonner ensuite le fond de tarte avec du blanc d'oeuf et passer au four encore 2 minutes pour imperméabiliser la pâte cuite. Mélanger la farine avec le sucre. Ajouter la crème, les jaunes d'œufs et le rhum. Mélanger avec un fouet pour rendre l'appareil homogène. Réduire en purée 3 bananes et les incorporer à l'appareil précédent.



Transférer sur le fond de tarte précuit. Détailler les 3 bananes restantes en rondelles. Les citronner et les disposer harmonieusement sur la tarte. Saupoudrer avec un peu de sucre roux. faire cuire 25 minutes à mi-hauteur dans le four préchauffé à 180/190° .
Au moment de servir faire fondre le chocolat et nappez dessus une petite tuerie !!!