



## Tarte à la banane



Préparation

25 min

Cuisson

180°C - 25 minutes

Résultat

1 tarte

### Informations nutritionnelles

Energie	186 kçal
Gucides	13,7 g
dont Sucres	6,6 g
Lipides	11,5 g
dont AGS	7,1 g

### Les Ingrédients

50g d'œuf  
175g de farine de blé  
175g de farine d'avoine  
175g de beurre demi sel  
60g de sucre glace  
Fève de Tonka rapée

4 bananes bien mûres  
1œuf  
1 càs de crème fraîche épaisse  
Fève de Tonka râpée  
35g de pépites de chocolat au lait

35g de chocolat Valrhona Dulcey

Mettre tous les ingrédients pour la pâte sucrée dans un récipient (fève de Tonka selon votre convenance) et mélanger avec les mains. Former une boule, la filmer et mettre quelques instants au congélateur (ou 1h au réfrigérateur)

Mélanger l'œuf, la crème fraîche, les pépites de chocolat au lait. Râpée à votre convenance de la fève de Tonka et mélanger.

Etaler la pâte sucrée entre deux feuilles de papier sulfurisé, et fonder un moule à tarte. Eplucher les bananes et les couper dans le sens de la longueur. Les déposer sur le fond de la tarte. Recouvrir avec la préparation faite juste avant.

Mettre à cuire 180°C pendant 20/25minutes.

A la sortie du four, laisser refroidir la tarte. Faire fondre au bain marie le chocolat Dulcey. Et à l'aide d'une poche à douille décorer la tarte.