



Tartelettes Choco / Bananes

Pour la pâte sucrée :

Farine	250 gr
Beurre mou	125 gr
Œuf	1
Sucre	125 gr

Mettre la farine dans un saladier et faire un trou au milieu . Dans un autre saladier, crémer l' œuf, le sucre puis le beurre et l'ajouter au milieu de la farine. Travailler rapidement le tout, bouler et mettre au frais 1 heure.

Pour la ganache chocolat :

Crème liquide	250 gr
Chocolat	200 gr

Faire bouillir la crème puis hors du feu ajouter le chocolat et remuer pour avoir une ganache lisse. Laisser refroidir puis mettre au frais .

Montage :

Sortir la pâte du frais, l'étaler au rouleau puis détailler des ronds et foncer des petits moules à tartelettes beurrées . Mettre du papier alu avec des haricots secs et faire cuire à blanc à 180 °C 10 minutes puis encore 5 minutes en enlevant le papier alu et les haricots. Faire refroidir.

Quand les tartelettes sont froides, déposer de la ganache dans le fond puis couper une banane en rondelles et la déposer au centre de la ganache.

Lustrer avec du nappage abricot pour un fini brillant !!!

Bonne dégustation