TARTE A LA BANANE SUR CREME PATISSIERE AU CHOCOLAT

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour la pâte brisée au chocolat :

- 250 g de farine
- 30 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre pommade
- 1 pincée de sel
- 40 g de cacao amer
- 1 jaune d'oeuf
- 7,5 cl d'eau

Mettre la farine dans un saladier. Faire un puits, y verser le jaune d'oeuf. Ajouter le sucre, la pincée de sel, le beurre pommade et la cacao. Malaxer le tout, ajouter l'eau pour obtenir une boule de pâte.

Recouvrir d'un film et laisser reposer au frais env.1 h.

Garniture :

- 3 à 4 bananes
- qqs gouttes de jus de citron
- 1 sachet de nappage pour tarte

Préparer la crème pâtissière au chocolat:

- 1/2 l de lait
- 75 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 2 oeufs
- 100 g de chocolat noir

Faire bouillir le lait avec le chocolat en morceaux. Travailler dans une terrine la farine, le sucre et les oeufs. Verser peu à peu le lait bouillant en tournant avec soin. Mettre le mélange dans la casserole, faire cuire à feu doux sans cesser de tourner. Quand la crème épaissit, éteindre le feu. Mettre à refroidir dans un saladier recouvert de film étirable, avec une noisette de beurre pour éviter de sécher.

Sortir la pâte du frigo, l'étaler et la mettre dans un moule à tarte préalablement beurré. Piquer la pâte avec une fourchette.

Faire cuire à blanc dans un four préchauffé th6. jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Sortir du four et laisser refroidir.

Étaler la crème pâtissière sur le fond de tarte.

Couper les bananes en rondelles et les arroser de jus de citron. Les disposer sur la crème pâtissière.

Préparer un nappage comme indiqué sur le sachet.

Avec un pinceau ou une cuillère, napper les rondelles de banane.

A déguster le jour même, car la banane a tendance à ramollir.