



# TARTE BANANE CHOCOLAT

- 1 Enfournez la pâte sablée à 180° avec des billes de cuisson. Une fois la pâte bien dorée, laissez reposer.



billes de cuisson



1 pâte sablée



Thermostat 6  
cuisson environs 15min

- 2 Une fois la pâte froide, étalez une généreuse couche de confiture de lait, puis recouvrir de tranches de banane.



1 pot de confiture de lait

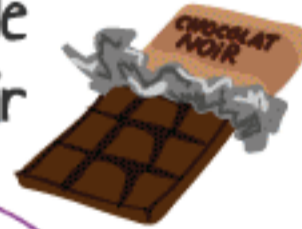


2 ou 3  
bananes



- 3 Coupez le chocolat noir. Faites chauffer la crème liquide dans une casserole jusqu'à ébullition puis versez sur le chocolat noir. Bien mélanger, puis versez la ganache sur la tarte. Mettre au frigo pendant quelques heures, le temps que la ganache se solidifie.

200g de  
chocolat noir



20 cl de crème  
liquide

