

Tarte *choco-banane* sans cuisson

Un jeu d'enfant délicieux à faire réaliser,
pourquoi pas, par les principaux intéressés.

Recette et stylisme **Delphine Brunet**. Photographie **Éric Fénot**.

pour
6-8
PERSONNES

330 g de biscuits pur beurre (galettes bretonnes par exemple)
110 g de beurre salé
170 g de chocolat au lait
100 g de chocolat noir
20 cl de crème liquide entière
2 bananes

1.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Mixez les galettes puis mélangez-les au beurre fondu. Tassez cette pâte friable avec le dos d'une cuillère dans le fond d'un moule à tarte rectangle à fond amovible de 34 cm × 11 cm en faisant bien remonter la pâte sur les bords.

Placez 1 heure au frais.

2.

Cassez les chocolats en morceaux. Portez la crème à ébullition, versez-la sur le chocolat, patientez 2 minutes sans remuer puis mélangez doucement jusqu'à ce que les chocolats soient bien fondus.

3.

Coupez les bananes en rondelles. Disposez-en la moitié dans le fond de tarte durci, versez le chocolat, ajoutez les rondelles de banane restantes et remplacez le tout au frais 2 à 3 heures. Servez la tarte coupée en parts, dégustez puis allez faire 2 fois le tour du parc en courant !

