



TARTE BANANE ET CHOCOLAT BLANC

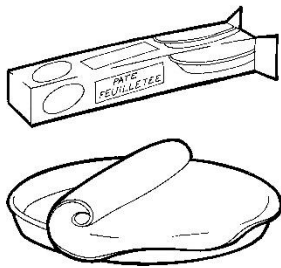


LES INGREDIENTS : Pour 6 à 8 personnes

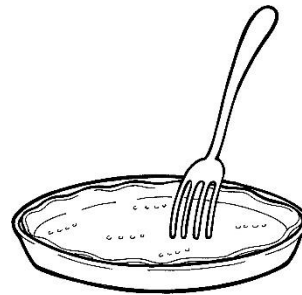
1 pâte sablée 	4 grosses bananes 
200g de chocolat blanc 	50g de noix de coco en poudre 
100g de sucre 	3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse 
20cl de crème liquide 	5 œufs 

LES ETAPES DE LA RECETTE :

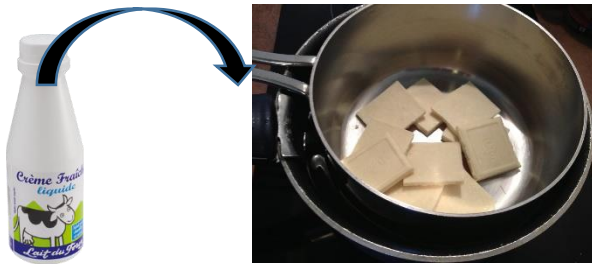
1. Etaler la pâte dans un moule à tarte.



2. Faire des trous dans la pâte.



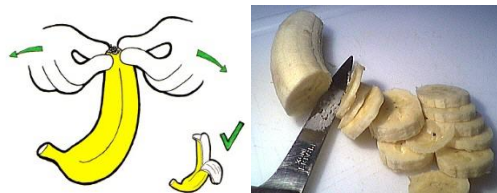
3. Faire fondre le chocolat blanc avec la crème liquide.



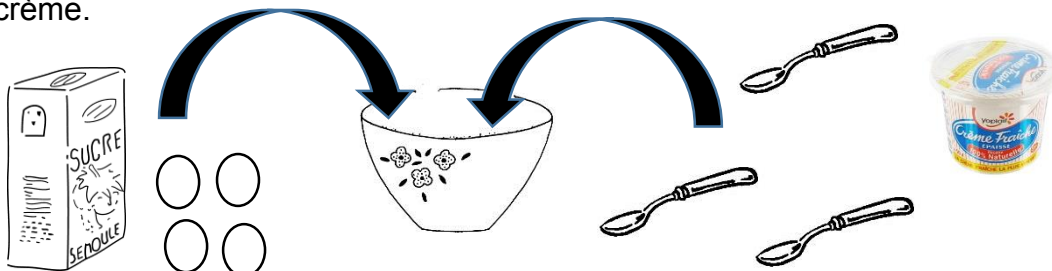
4. Hors du feu, ajouter un oeuf et la noix de coco. Mélanger. Etaler cette garniture sur la pâte.



5. Eplucher les bananes et les couper en rondelles assez épaisses. Répartir harmonieusement les bananes sur la pâte en rang serré.



6. Dans un saladier, mélanger 4 oeufs avec le sucre et 3 grosses cuillères à soupe de crème.



7. Répartir cette préparation sur les bananes.

8. Faire cuire 35 mn à thermostat 6 (180°C) dans le four préchauffé.