

Tartelette au chocolat et banane, miroir de chocolat

Recette pour 4 personnes



Description

Fond de pâte sablée au chocolat

Ingrédients

Pâte sablée

- 280 Gr Beurre salé
- 40 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 60 Gr Sucre glacé
- 60 Gr Poudre d'amande
- 30 Gr Cacao en poudre
- 230 Gr Farine

ganache de chocolat noir cuite

- 120 Ml Crème 35% à cuisson
- 50 Ml Lait
- 120 Gr Chocolat noir
- 2 Unité(s) Oeuf
- 2 Unité(s) Banane

Miroir chocolat de finition.

- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 20 Gr Sirop de maïs
- 70 Gr Chocolat noir
- 10 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **356 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Pâte sablée

Passez votre beurre au micro-ondes jusqu'à obtenir une consistance pommade. Placez le beurre en pommade au fond du bol, ajoutez-y le sucre et mélangez bien. Ajoutez les œufs un à un et mélangez bien entre chaque. Une fois tous les extraits secs passés au tamis, ajoutez-les au mix, puis mélangez bien. Une fois votre pâte bien homogène, étalez-la sur un film alimentaire et laissez-la reposer au frigo pour un minimum de 4 heures. Par la suite, il faudra la malaxer légèrement entre les mains,

avant de pouvoir l'abaisser au rouleau. Réalisez cette opération sur un papier cuisson fariné. De cette manière, la pâte ne collera pas à la table. Une fois vos tartelettes foncées, cuire au four à 356°F (180°C). Une fois votre abaisse à l'épaisseur voulue, laissez-la sur une plaque au frigo, vous pourrez par la suite la détailler au diamètre voulu pour vos tartelettes.

Ganache de chocolat noir cuite

Coupez des rondelles de banane et placez-les à plat dans le fond des tartelettes. Faites bouillir la crème et le lait. Versez sur le chocolat, mélangez délicatement avec une spatule ou un fouet. Ajoutez les œufs dans la ganache, mélangez bien et coulez-la dans les fonds de pâte sucrée. Mettre au four préchauffé à 170°C et éteignez aussitôt le four. Laissez-les dans le four éteint durant 15 à 20 min.

Miroir de finition

Faites bouillir la crème avec le sirop de maïs, versez-la sur le chocolat noir, ajoutez le beurre et mélangez délicatement avec le fouet. Laissez légèrement tempérer, puis versez la préparation sur la ganache solidifiée dans les tartelettes. Assurez-vous de la belle finition, grâce à une fine couche.

Bon appétit!