



Tarte bananes noisettes et chocolat

- Par vision-plaisir

La réunion du chocolat, de la banane, des noisettes et du pralin.

Ingrédients :

- [400 g de pâte sucrée environ pour un cercle de 20 cm de diamètre](#)
- 4 bananes

Crème noisette :

- 80 g de pralin pâte
- 80 g de pralin concassé
- 80 g de crème liquide

Crumble de noisette :

- 50 g de farine T55
- 50 g de beurre doux
- 50 g de poudre de noisette
- 1 g de fleur de sel pilée
- 50 de sucre en poudre
- 50 g de noisette grillée concassées



Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Étaler votre **pâte sucrée** et foncer un cercle à tarte de **20 cm diamètre**. Disposer une feuille de cuisson dans le fond de tarte et des haricots secs ou **noyaux de cuisson**. Cela évite à la pâte de **gonfler pendant la cuisson**. Cuire au four **chaud** à 180° C pendant 20 minutes. A mi-cuisson, ôter les noyaux de cuisson et terminer la cuisson jusqu'à coloration du **fond de la tarte**.

Pour réaliser le **crumble de noisette**, il vous faut ramollir le beurre et ajouter la farine. **Malaxer à la main et ajouter le sucre en poudre**, la poudre d'amandes et la **fleur de sel pilée**. Malaxer jusqu'à obtenir une texture sablée. Ajouter **les noisettes concassées** et torréfiées, mélanger et réserver au frais. Une fois votre fond de tarte cuit, couper et disposer des rondelles de bananes sur tout le fond de la tarte. Dans un ramequin, mélanger le pralin, le pralin concassé et le **chocolat fondu**. Verser la crème liquide tiède et bien mélanger pour obtenir une préparation homogène. **Étaler la préparation sur les bananes** à l'aide d'une spatule. Sortir du réfrigérateur le crumble et l'étaler sur la tarte. **Cuire au four chauffé à 180° C**. Après cuisson, laisser refroidir votre tarte avant dégustation. Moi personnellement, je préfère **légèrement tiède** mais je vous laisse le soin de choisir à votre convenance.

