Tarte **banane chocolat**

La recette du chef - vendredi 1er juillet 2022

Pour 4 personnes.

Liste des ingrédients

- 100 g de chocolat pâtissier ;
- 4 bananes épluchées et coupées en rondelles ;
- 50 g de sucre en poudre ;
- 10 cl de lait ;
- 1 pâte sablée ;
- 10 cl de crème liquide ;
- 3 œufs.

Matériel à prévoir

- 1 moule à tarte ;
- 1 four ;
- 1 saladier.

Etapes de la recette

1. Préchauffez le four à 180 °C ;
2. Etalez la pâte sablée dans un plat à tarte ;
3. Faire fondre le chocolat au micro-onde avec la crème liquide - 1,30 mn ;
4. Etalez-le sur la pâte ;
5. Reposez les rondelles de bananes sur le chocolat ;
6. Mélangez les œufs, le lait et le sucre ;
7. Versez la préparation sur les bananes ;
8. Mettez au four pendant 20 mn.

Cette tarte peut se déguster tiède ou froide.

L'équipe de la cuisine centrale vous souhaite un bon appétit !

Cuisine centrale municipale d'Erquy
Place de la Bastille
www.erquy.bzh

ERQUY
l'air qu'il vous faut !