

30 janvier 2013

# Tarte au chocolat et aux bananes

- ◇ 1 pâte feuilletée
- ◇ 100 g de chocolat noir
- ◇ 10 cl de crème fraîche
- ◇ 4 bananes en rondelles
- ◇ 50 g de sucre
- ◇ 3 œufs
- ◇ 10 cl de lait

Étaler la pâte dans un moule à tarte.

Faire fondre le chocolat et la crème au micro-ondes.

Bien mélanger

Et étaler sur le fond de pâte.

Recouvrir de rondelles de bananes.

Et verser l'appareil fait des œufs, du sucre et du lait, bien battus

Mettre au four à 200°, 20 minutes.

Servie avec un **coulis de clémentines**:

Presser le jus de 3 clémentines, récupérer la pulpe.

Délayer 20 g de sucre et 20 g de maïzena.

Et laisser épaissir sur le feu en remuant.

## Participants:

Luc

Simon

Julien

Sylvain

Sébastien

Bernard

Suzanne

Florence

Guillaume

Guillemette

Johanna

Loreline

Dominique

Jamel

Bénédicte

Françoise

