



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Tarte choco-noisettes aux bananes

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

#### Croûte:

- pâte à tarte pour une abaisse de 9 po (23 cm) de diamètre (voir la recette)

#### Garniture choco-noisettes:

- 4 jaunes d'oeufs
- 2 tasses de lait
- 1/3 tasse de sucre
- 1/4 tasse de fécule de maïs
- 1/4 tasse de tartinaud au chocolat et aux noisettes (de type Nutella)
- 1/4 cuillère à thé de vanille
- 2 1/2 oz de chocolat mi-sucré haché, fondu
- 4 bananes coupées en tranches fines

#### Crème fouettée au bourbon:

- 1/2 tasse de crème 35%
- 2 cuillères à thé de sucre
- 2 cuillères à thé de bourbon ou whisky
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 oz de chocolat mi-sucré, coupé en copeaux

### PRÉPARATION

#### Préparation de la croûte

Préparation	45 minutes
Cuisson	35 minutes
Réfrigération	5 heures & 40 minutes
Portion(s)	8 portions

#### VALEURS NUTRITIVES

##### Par portion

Fibres	3 g
Sodium	155 mg
Sucres	56 g
Protéines	8 g
Calories	498
Total gras	28 g
Cholestérol	153 mg
Gras saturés	13 g

1. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte jusqu'à environ 1/8 po (3 mm) d'épaisseur. Presser délicatement l'abaisse dans le fond et sur la paroi d'une assiette à tarte de 9 po (23 cm) de diamètre. Couper l'excédent de pâte en laissant dépasser une bordure de 3/4 po (2 cm). Replier la bordure sous l'abaisse et canneler le pourtour. Réfrigérer pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit ferme.

2. À l'aide d'une fourchette, piquer le fond de la croûte refroidie, la tapisser de papier-parchemin et la remplir de billes de cuisson ou de haricots secs. Déposer l'assiette à tarte sur la grille inférieure du four préchauffé à 400°F (200°C) et cuire pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la bordure de la croûte soit légèrement dorée. Retirer le papier-parchemin et les billes de cuisson. Poursuivre la cuisson pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée sur le côté. Déposer l'assiette à tarte sur une grille et laisser refroidir.

### Préparation de la garniture

3. Entre-temps, dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'oeufs, 1/2 t (125 ml) du lait, le sucre et la fécule de maïs. Dans une casserole à fond épais, chauffer le reste du lait à feu moyen jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur la paroi. À l'aide d'un fouet, incorporer petit à petit le lait chaud au mélange de jaunes d'oeufs. Verser la préparation de jaunes d'oeufs dans la casserole et cuire, en fouettant, pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait épaissi.

4. Dans une passoire fine placée sur un bol, filtrer la préparation de jaunes d'oeufs. Incorporer la tartinade au chocolat et la vanille. Couvrir directement la surface de la garniture d'une pellicule de plastique. Réfrigérer pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la garniture soit froide. (La garniture se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

5. Entre-temps, à l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner le fond et le côté de la croûte refroidie du chocolat fondu. Réfrigérer pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait durci. Étaler les tranches de bananes dans le fond de la croûte et couvrir de la garniture au chocolat refroidie. Lisser le dessus. Réfrigérer pendant 4 heures.

### Préparation de la crème fouettée

6. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, fouetter la crème. Ajouter le sucre, le bourbon et la vanille en fouettant jusqu'à ce que la crème forme des pics mous. Étendre la crème fouettée sur le dessus de la tarte en laissant une bordure intacte de 2 po (5 cm) sur le pourtour. Parsemer des copeaux de chocolat.