

# Iucullus succullus



## TARTELETTE BANANE CHOCOLAT

Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 10 à 15 minutes  
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 1 bol
- moules à tartelettes
- 1 plaque de four
- papier de cuisson



Les ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 ou 3 bananes
- sucre en poudre
- 15 g beurre
- 1 tablette de chocolat pâtissier
- 20 cl de crème fraîche liquide



Préchauffe ton four 200°C  
(thermostat 6-7).

Étale la pâte et découpe 4 petits cercles dans la pâte à l'aide d'un bol ou d'un verre.

Dépose du papier de cuisson sur la plaque du four et mets les disques de pâte dessus.

Pèle, puis coupe les bananes en rondelles et dispose-les sur la pâte.

Saupoudre légèrement de sucre et ajoute quelques noisettes de beurre.

Mets au four 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, prépare la sauce au chocolat en faisant chauffer la crème liquide.

Casse le chocolat en petits morceaux.

Fais le fondre dans la crème à feu très doux.

Sors les tartelettes du four et nappe de sauce au chocolat avant de les servir.