

Tartelettes moussesuses au chocolat et banane



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 60 mn

Cuisson : 30 mn

Une recette succulente, idéale pour les gourmands.

Recette proposée par : Maud Pineau

Ingrédients

- 150 g de chocolat pâtissier
- 2 bananes
- 180 g de poudre d'amandes
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs

Préparation

- 1 Commencez par la pâte. Mélangez le sucre et la poudre d'amandes, puis incorporez l'oeuf. Malaxez longuement avec les mains ou même le poing, jusqu'à obtenir une pâte compacte très friable. Réservez-la au frais 15 à 30 minutes.
- 2 Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C.
- 3 Ensuite, préparez la mousse. Faites fondre doucement le chocolat. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Montez les blancs en neige bien ferme. Ajoutez les jaunes au chocolat fondu en fouettant vivement, puis incorporez délicatement en soulevant la masse, les blancs en neige. Mettez le tout dans une poche à douille et au frais pour 10 à 15 minutes.
- 4 Le délai écoulé, sortez la pâte du réfrigérateur. Divisez-la en 6 morceaux et étalez chacun d'eux avec les doigts dans des cercles à pâtisserie bien beurrés. La pâte ne sera pas très régulière mais ça n'a pas d'importance.
- 5 Enfournez pour une vingtaine de minutes en surveillant.
- 6 Profitez-en pour cuire la banane : coupez-la en rondelles, saupoudrez de sucre vanillé et mettez 5 minutes au four, en même temps que les fonds de tarte.
- 7 Quand les fonds sont cuits, sortez-les et laissez-les refroidir avant de les démouler très délicatement. Disposez sur le dessus les rondelles de banane et recouvrez de mousse au chocolat à l'aide de la poche à douille. Réservez au frais avant de déguster !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

