

TARTE FINE CHOCO BANANES

Pour 6 personnes



Préparation : 15 min

Cuisson : 30 minutes



1 pâte feuilletée prête à dérouler – 3 cuillère à soupe bombée de pâte à tartiner noisettes – 4 bananes pas trop mûres – 1 sachet de sucre vanillé



- Préchauffer le four à 180°C (th.6). Déroulez la pâte sur la plaque du four en gardant le papier de la pâte.
- Etaler la pâte à tartiner sur la pâte à tarte.
- Coupez les bananes en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et disposez-les sur la pâte à tartiner.
- Saupoudrez la tarte de sucre vanillé.
- Mettez au four pendant 30 minutes
- Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le petit plus :

On peut remplacer les bananes par 4 pommes ou 4 poires bien mûres.