

Recette issue de www.sabaton.fr

Tartelettes banane châtaigne



Pour 6 personnes
Préparation : 35 minutes
Pause : 1 heure
Cuisson : 10 + 7 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

250 g de farine
150 g de beurre mou + 30 g pour le moule
90 g de sucre glace
30 g de poudre d'amande
1 œuf

Pour la garniture :

3 jaunes d'œuf + 1 entier
70 g de Pâte de marrons
30 g de beurre mou
2 bananes
1 citron jaune

Préparation

Pâte :

Mettre le beurre dans un saladier, ajouter l'œuf, la poudre d'amande puis mélanger le tout.

Quand la préparation est bien homogène, ajouter la farine et travailler la pâte en la malaxant afin que tous les ingrédients soient bien incorporés. Former une boule et l'envelopper de film alimentaire. Réserver 1 h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°. Beurrer 6 moules à tartelettes. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 ou 4 mm et fonder les moules. Piquer les fonds de tarte avec une fourchette et enfourner pendant 10 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

Garniture :

Presser le citron. Éplucher les bananes, les couper en rondelles et les arroser du jus de citron.

Écraser grossièrement les bananes à l'aide d'une fourchette jusqu'à la consistance

d'une compote, et en étaler délicatement 1 c. à soupe sur chaque tartelette.

Préchauffer le four à 200°.

Mélanger le beurre et la pâte de marron. Fouetter les jaunes d'œufs et l'œuf entier au batteur pour que cela mousse. Les incorporer au mélange beurre et pâte de marron délicatement.

Répartir la crème sur les fonds de tarte à la banane.

Enfourner pendant environ 7 minutes.

Sortir les tartelettes et les déposer sur une volette à pâtisserie. Saupoudrer de sucre glace et servir chaud ou tiède.