

## Tarte au chocolat, bananes et fruits de la passion



Préparation : 25 mn

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte sablée ou brisée  
150 g de chocolat noir minimum 63% de cacao  
2 bananes  
2 fruits de la passion ( j'en ai mis 3 )  
3 oeufs entiers+ 3 jaunes  
185 g de beurre  
130 g de sucre  
3 c à s de rhum  
75 g de maïzena  
Sucre glace

Garnir un moule à tarte antiadhésif de pâte sablée ou brisée et piquer le fond avec une fourchette.

Peler et couper les bananes en rondelles. Les faire légèrement caraméliser dans une poêle avec 20 g de beurre et 20 g de sucre.

Mouiller avec le rhum et cuire jusqu'à ce que les bananes soient tendres. Ajouter la pulpe des fruits de la passion avec les graines et laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat coupé en petits morceaux au bain-marie ou au micro-ondes avec 150 g de beurre. Fouetter les oeufs entiers avec les jaunes et 110 g de sucre. Verser dessus le chocolat fondu, bien mélanger puis ajouter la maïzena.

Verser la purée de fruits sur le fond de tarte ( s'il y a trop de jus ne pas tout mettre ).

Recouvrir avec la crème chocolatée et cuire à four préchauffé à 200° pendant 35 à 40 mn. Sortir du four, laisser tiédir et démouler la tarte sur une grille. La laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>