

Tartelettes Coco-Banane

Pour 7 tartelettes

Pâte

70g farine
50g poudre de coco
1 jaunes d'oeuf
45g sucre glace
30g beurre doux coupé en cube et à température ambiante

Garniture

2 bananes
15g muscovado
25g crème de coco

1. Mélanger ensemble la farine, la poudre de coco, le sucre glace et les graines de vanille

2. Ajouter le beurre et pétrir légèrement du bout des doigts

3. Ajouter le jaune d'oeuf et pétrir rapidement pour incorporer tous les ingrédients

4. Former un disque avec la pâte, l'envelopper de film plastique et la placer au réfrigérateur pendant 1/2 heure

5. Étaler délicatement la pâte (3 to 4 mm d'épaisseur) sur une surface légèrement farinée

6. Découper la pâte à l'emporte-pièce (le mien faisait 7cm diam.) et disposer les cercles de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé

7. Remettre au réfrigérateur pour 1/2 heure supplémentaire

8. Préchauffer le four à 190°C

9. Découper de fines rondelles de banane et les disposer sur les cercles de pâte découpée

10. Mélanger la crème de coco et le muscovado et répartir le mélange sur les tranches de banane

11. Cuire au four pendant 8 à 10 minutes

12. Retirer du four et attendre quelques minutes avant de les placer sur une grille pour les laisser refroidir