

## La TARTE Banane chocolat



confiture de lait

sucre

oeufs

chocolat

crème

bananes

Barre les intrus

**Ingrédients :**

- \* 1 pâte sablée
- \* billes de cuisson
- \* 1 pot de confiture de lait
- \* 2 ou 3 bananes
- \* 200 grammes de chocolat noir
- \* 20 cl de crème liquide

**Matériel :**

- un fouet
- un saladier
- une cuillère en bois
- un moule à tarte
- une casserole

**Étapes :**

1. Enfournez au four à 180° le moule avec la pâte sablée et les billes de cuisson. La pâte doit être dorée.
2. Laissez reposer puis lorsque la pâte est froide, retirez les billes.
3. Étalez sur la pâte une couche de confiture de lait.
4. Coupez des tranches de bananes et disposez-les sur la confiture.
5. Coupez le chocolat noir, et chauffez-le avec la crème dans une casserole. Mélangez et étalez le tout sur la tarte.
6. Laissez au frigo pendant quelques heures.

Bon appétit !



Souligne les mots qui disent ce que tu dois faire.