



---

### Tarte banane choco et coco

#### **Ingrédients pour une tarte:**

1 pâte feuilletée  
130 g de beurre mou  
150 g de cassonade + 1 cuillère à soupe  
100 g d'amandes en poudre  
120 g de noix de coco râpée  
3 œufs  
100 g de chocolat coupés en carrés  
2 bananes coupées en 4  
1 gousse de vanille  
2 cuillères à soupe de rhum brun

#### **Réalisation:**

Préchauffer le four à 185°C.

Étaler la pâte feuilletée dans un moule tarte, réserver au frais le temps de préparer la garniture. Dans un saladier mélanger (délicatement) tout le reste des ingrédients sauf les bananes et le chocolat.

Sur le fond de tarte, parsemer les carrés de chocolat de manière régulière, garnir de la crème amande/coco et déposer joliment par dessus les quartiers de bananes. Saupoudrer légèrement les bananes de cassonade et enfourner pour environ 30 minutes.