

Tarte Joséphine Baker

Images furtives d'Exposition universelle à Paris, à l'heure de la naissance du jazz... Cette recette colorée et évocatrice invite à parcourir des océans imaginaires, sucrés cela va de soi !

Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

- 3 bananes moyennes, mûres mais surtout pas confites
- Rhum

La pâte brisée :

- 170 g de farine
- 85 g de beurre
- ½ pincée de sel
- 15 g de sucre
- ¼ de l d'eau

Crème au chocolat :

- 1/3 de l de lait
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 75 g de chocolat noir
- 15 g de farine



PRÉPARER la pâte, la mettre en boule. La laisser reposer au frais. L'étaler au rouleau. En garnir un moule à tarte beurré et fariné. Piquer le fond. Cuire au four à 200° (th. 7) sans garniture en posant sur le fond un papier sulfurisé recouvert de légumes secs ou de petits cailloux pendant 15 à 20 minutes.

TRANCHER deux bananes en fines rondelles et les arroser de rhum.

COUPER EN DEUX, dans un autre plat, la troisième banane dans le sens de la largeur, puis chacun des deux morceaux deux fois dans le sens de la longueur afin d'obtenir 6 filets, à faire également mariner dans le rhum.

La crème au chocolat

RÂPER le chocolat et faire chauffer le lait.

TRAVAILLER les jaunes d'œufs avec le sucre, dans une terrine, ajouter la farine en tournant, puis le chocolat.

MÉLANGER en ajoutant le lait chaud peu à peu.

METTRE cette préparation dans la casserole en tournant jusqu'à épaississement.



RETIRER du feu, au premier bouillon, ajouter le beurre en remuant, puis les blancs battus en neige.

RETIRER le fond de tarte du four. Ôter le papier et les légumes secs. Poser les tranches de banane bien égouttées sur le fond en couche simple.

VERSER la crème sur les bananes et bien lisser avec une lame de couteau.

ABAISSER la chaleur du four à 160° (th. 5). Cuire encore 10 minutes environ.

DÉCORER en disposant les 6 filets de la dernière banane, bien égouttés, au milieu de la tarte en forme d'étoile de mer. (ou pagne de bananes !)

JOSELYNE BÉLIEU

VIN CONSEILLÉ : Muscat de Frontignan