

Tartelettes Banane & Cacahuètes

👤 Couverts : 6

🕒 Préparation : 1h15 min

🕒 Cuisson : 20 min

Ingrédients :

Pâte sucrée aux amandes

- 120 g de beurre doux pommade
- 80 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 oeuf (50 g)
- 250 g de farine T55
- 1 pincée de sel

Ganache montée au chocolat blanc

- 50 g de chocolat blanc de couverture
- 100 g + 200 g de crème liquide entière (35 % MG)
- 1 g de gélatine (½ feuille)

Garniture

- 240 g Peanut100% Menguy's
- 2 bananes bien mûres
- 1 filet de jus de citron
- Eclats de cacahuètes

Recette :

1. Préparer la ganache montée (la veille)

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide 10 minutes. Chauffer 100 g de crème liquide. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée. Verser la crème chaude sur le chocolat blanc haché. Mélanger pour obtenir une ganache lisse et brillante. Ajouter les 200 g de crème froide restants, mixer au mixeur plongeant. Filmer au contact et placer au réfrigérateur au moins 6 heures (ou toute une nuit).

2. Réaliser la pâte sucrée

Dans un saladier ou au robot, crémier le beurre avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes. Ajouter l'oeuf, puis incorporer la farine sans trop travailler la pâte. Former une boule, filmer et réserver 1 h au frais. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur, foncer 6 cercles à tartelette de 8 cm. Piquer le fond, placer 30 min au congélateur. Cuire à blanc 18 à 20 min à 170°C (four ventilé) jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laisser refroidir sur grille.

3. Montage des fonds

Étaler une généreuse couche de beurre de cacahuètes Peanut 100% Menguy's dans chaque fond de tarte. Couper les bananes en tranches, citronner légèrement, puis disposer harmonieusement sur le beurre de cacahuète. Réserver au frais le temps de monter la ganache.

4. Monter la ganache

Fouetter la ganache bien froide jusqu'à obtenir une texture mousseuse et aérienne, similaire à une chantilly ferme. Pocher de belles gouttes de ganache montée sur chaque tartelette à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse (Ø 12 mm).

5. Finition

Parsemer d'éclats de cacahuètes Menguy's.
Conserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation (idéalement 2 h avant service).