

Tartelettes chocolat

6 pers | 20 mn | 25 mn

Les **ingrédients**

- 2 bananes bien mûres
- 180 g de flocons d'avoine
- 2 c. à s. de purée d'amande (ou cacahuète, noisette, cajou…)
- 8 c. à c. de confiture sans sucre
- 100 g de chocolat noir
- Fleur de sel
- Optionnel : 1 petite poignée de noix de pécan concassées (ou amande, noisette, noix..)

La **recette**

Etape 1

Préparez votre fond de tarte :
Écrasez les bananes. Ajoutez les flocons d'avoine et la purée d'amande et mélangez. Laissez reposer 10/15 minutes.

Etape 2

Si votre pâte est trop collante, rajoutez un petit peu de flocons d'avoine. Divisez la
pâte en six. Dans des petites moules à tartelette beurrés ou huilés, écrasez la pâte à l'aide du bout des doigts.
Enfournez à 180° pendant environ 20 minutes.

Etape 3

Démoulez vos fonds de tarte, et déposez deux cuil. à café de confiture, puis quelques noix de pécan concassées.

Etape 4

Faites fondre le chocolat au bain marie ou au micro-onde et versez-le généreusement sur les tartelettes.
Déposez une pincée de fleur de sel et laissez figer quelques minutes au frais.