**Tarte banane chocolat rhum**

**Préparation : 15 minutes**

 **Cuisson : 25 minutes**

 **Ingrédients pour 1 belle tarte de 24cm de diamètre**

- 1 pate sablée

 - 3 bananes

 - 3 œufs

 - 100g de chocolat noir

 - 150g de beurre (41% de MG pour moi)

 - 75g de farine

 - 100 à 150g de sucre (pour ma part j’ai mis 100g de sucre et 2 CS de sucre de canne liquide)

 - 1 cuillère à soupe de rhum ou malibu

Préparation :

Préchauffer le four thermostat 6 ou 180°.

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le beurre. Vous devez obtenir un mélange bien lisse. Réserver.

Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter le sirop de sucre de canne.

Verser le mélange beurre / chocolat puis ajouter la farine. Enfin ajouter le Malibu.

Étaler la pate à tarte dans un moule, verser le mélange précédent sur la pate.

Découper les bananes en rondelles et les déposer sur la tarte.

Enfourner même thermostat pendant 25 minutes.

Sortir laisser refroidir et déguster tiède de préférence

