

Tarte flambée bananes chocolat



Ingrédients nécessaires

copeaux de chocolat : 50g
poudre de vanille : 5cs
banane : 2
fromage blanc : 4cs
fond de tarte flambée : 1
sucre roux : 3cs

Préambule

Voilà encore une variante de la tarte flambée classique. Il s'agit cette fois d'une tarte flambée bananes chocolat. Tu vas te régaler, foi de Lapinou !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Mets ton four à chauffer, à environ 200°C. Puis, étale le fromage blanc mélangé au sucre sur le fond de ta tarte flambée.



Etape 2

Epluche ensuite les bananes, coupe-les en rondelles et dispose-les sur le fromage blanc.



Etape 3

Saupoudre le dessus de ta tarte avec la vanille en poudre.



Etape 4

Puis, ajoute le chocolat.



Etape 5

Enfin, demande à un adulte d'enfourner la tarte flambée pendant 20 minutes, à 200°C. C'est prêt. Bonne dégustation !

