

# Tarte chocolat, bananes et noix de pécan

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

## Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<b>1/ Réaliser une pâte sucrée</b>					
Placer dans la cuve du batteur le beurre et le crémier à la feuille avec le sucre et le sel. Décoller le mélange de la paroi de la cuve avec une corne. Ajouter l'œuf. Mélanger à nouveau puis incorporer la farine. Ne pas trop travailler la pâte. La filmer et la réserver 15 mn au frais.	Farine	Kg	0,250		
	Beurre	Kg	0,125		
	Sucre semoule	Kg	0,100		
	Œuf	Pièce	1		
	Sel fin	Kg	0,005		
<b>2/ Cuire la pâte à blanc</b>					
Foncer deux cercles à tarte sans pincer ni chiquer les crêtes. Placer les fonds de tarte quelques minutes au congélateur. Quand la pâte est ferme, la recouvrir d'un rond de papier sulfurisé dépassant le cercle, garnir de pois pour maintenir le fonçage à la cuisson. Cuire les fonds de tarte au four à 180°C environ 15 mn. Retirer le papier avec les pois ; décerder puis terminer la cuisson 10 à 15 mn de plus. Faire refroidir les fonds de tarte sur grille.					
<b>3/ Garnir les tartes</b>					
Tailler les bananes en rondelles de mm d'épaisseur. Les disposer en rosace sur les fonds de tarte refroidis. Saupoudrer de coco râpée.	Banane	Kg	0,320		
	Coco rapée	Kg	0,015		
<b>4/ Préparer une ganache et terminer les tartes</b>					
Porter la crème à ébullition. La verser sur le chocolat concassé ou en pistoles. Mélanger sans trop fouetter. Verser la ganache sur les fonds de tarte garnis de rondelles de bananes. Réserver au frais.	Chocolat noir	Kg	0,250		
	Crème liquide	Kg	0,250		
<b>5/ Réaliser une sauce coco. Préparer le décor et dresser</b>					
Réaliser un caramel. Le déglacer avec le lait de coco. Faire fondre le caramel sur le feu doux en remuant. Réduire quelques minutes si nécessaire et refroidir la sauce coco. Préparer le décor et dresser : Tailler les bananes plantain au trancheur dans la longueur, sur une épaisseur de 2 mm maximum. Les frire à 170°C. Les égoutter et saupoudrer de sucre glace. Dresser la tarte et une quenelle de glace. Piquer de chips de banane. Accompagner de sauce coco et de menthe.	Banane plantain	Kg	0,24		
	Huile de friture	L	Pm		
	Sucre glace	Kg	Pm		
	Menthe	Botte	1/4		
	Sucre semoule	Kg	0,120		
	Eau (caramel)	L	0,030		
	Lait de coco	L	0,120		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale