Tarte Bananatoffee (banane, chocolat, caramel beurre salé)

Cette tarte m'est inspirée d'un célèbre dessert anglais, le Banoffee (à base de banane et de tofee), dont le nom est une contraction de ces deux même mots. Mais qu'est-ce que le toffee? C'est une confiserie fabriquée en faisant bouillir du sucre ou de la mélasse dans du beurre: en fin de cuisson, on obtient une pâte sucrée dont la saveur se situe entre le caramel beurre salé ou à la confiture de lait.

J'ai eu envie de revisiter ce dessert à ma façon en y ajoutant une ganache au chocolat qui se marie délicieusement avec la banane: en voici la recette!

Ingrédients: pour une tarte de 6 à 8 personnes (cercle de 26 centimètres de diamètre)

- 3 bananes
- deux citrons

Pour la pâte sucrée au chocolat

- 95 g de sucre glace tamisé
- 30 g de poudre d'amande
- 150 g de beurre mou demi sel (sortez le 1 h avant du frigo et travaillez le à la fourchette pour le ramollir mais surtout pas de passage au micro onde)
- 1 œuf entier à température ambiante
- 225 g de farine tamisée
- 15 g de cacao en poudre tamisé
- 40 g de chocolat noir

Pour le caramel beurre salé

- 180 g de sucre
- 110 g de beurre salé
- 10 cl de crème entière épaisse

Pour la ganache chocolat

- 200 g de chocolat noir Manjari de Valrhona
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 60 g de beurre
- 25 g de sucre inverti ou trimoline. C'est un anti cristallisant du saccharose qui apporte du moelleux aux pâtisseries et évite à ce dernier de cristalliser (très utile pour les glaces et sorbets). Il est difficile d'en trouver en petites quantités; vous pouvez en faire facilement et le conserver pendant de très longs mois sans problème dans une boîte hermétique. Voici la recette: 500 g de sucre en poudre, 240 ml d'eau, 5 ml

de jus de citron. Faites bouillir le mélange sucre, eau et jus de citron. Chauffez jusqu'à 114°C. Faites refroidir à température ambiante et conservez dans une boîte hermétique .

Pour le décor en chocolat

- 60 g de chocolat blanc ou blond (j'utilise du chocolat Valrhona Dulcey)

La marque Valrhona est assez difficile à trouver dans le commerce…C'est dommage car c'est le meilleur des chocolats à pâtisser, Valrhona étant LA marque de référence pour tous les grands chefs pâtissiers. Mais je vous ai déniché « the » bonne adresse pour en acheter! Vous pouvez vous procurer ces deux chocolat (Dulcey et Majari) ainsi que tous les autres chocolats de la marque Valrhona, en cliquant sur les photos ci-dessous.

Le Dulcey:

Valrhona - Dulcey 32% chocolat blond de couverture fèves 500 g

Le Manjari:

Valrhona - Manjari 64% chocolat noir de couverture pur Madagascar fèves 500 g

Matériel

- un silpat ou papier cuisson
- un cercle à tarte de 26 cm de diamètre et 3 de haut. mais vous pouvez également présenter ce dessert en portions individuelles: il vous faudra

alors 8 petits cercles à entremets ou à tartes

- une bande de rhodoïd d’une hauteur un peu supérieure à votre cercle (la bande de décor en chocolat dépasse la hauteur de gâteau…) et coupée à la longueur exacte de la circonférence de votre cercle. Vous pouvez en trouver en cliquant sur l’image ci-dessous (hauteur 4,5 cm)

Ibili 773602 - RUBAN Pvc cercle - special mousse - 20 M x 4.5 cm - pour patissier

Préparation

Pour le caramel beurre salé

Vous pouvez le préparer la veille ou le matin pour l’après-midi : il aura ainsi le temps de refroidir.

- Faites chauffer le sucre dans une casserole avec une

petite cuillerée à soupe d’eau. Laissez cuire.

Le caramel mousse

- Quand le caramel a pris une joli couleur dorée ajoutez **hors feu** la crème épaisse légèrement tiédie (attention aux éclaboussures). Mélangez bien et ajoutez le beurre .Versez dans un bocal. Laissez refroidir à température ambiante puis mettre au frais.

Décuire le caramel avec la crème fraîche

La pâte sucrée au chocolat

- Préchauffez le four à 180°.
- Tamisez le sucre glace au dessus d’un grand bol.

Tamisez le sucre glace

- Puis ajoutez la poudre d’amande et le beurre ramolli. Mélangez bien soit avec une **maryse** ou utilisez un batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la **feuille** si vous en avez un. Quelque soit le robot utilisé, mélangez à vitesse lente sinon votre pâte sera difficile à étaler et à travailler par la suite.

Sucre, poudre d’amande, beurre

- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l’œuf et bien mélanger.

Ajoutez l’œuf

- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.

Tamisez la farine

- Tamisez également le cacao.

Tamisez également le cacao

- Mélangez bien le tout.

Bien mélanger à la spatule

- Déposez la pâte sur une large bande de film alimentaire. Recouvrez-la d'une autre bande de bande de film alimentaire. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie abaissez-la entre ces deux films à la taille de votre cercle à tarte. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant **une heure**.

Abaissez la pâte entre ces deux films

- Sortez la pâte du frigo. Ôtez la feuille de papier film du dessus.

Ôtez le film de dessus

- Puis posez votre silpat (ou une feuille de papier cuisson) à la place du film que vous venez d’enlever.

Posez votre silpat à la place du film que vous venez d’enlever

- Retournez délicatement l’ensemble et posez le cercle à tarte sur la pâte. Imprimez-le dans la pâte et ôtez le surplus de pâte tout autour.

Retournez délicatement l’ensemble

Posez le cercle à tarte sur la pâte

- Piquez soigneusement l’ensemble de la surface à l’aide d’une fourchette.

Piquez soigneusement l’ensemble de la surface à l’aide d’une fourchette

- Enfournez 15 mn à 180°. A la sortie du four **n’ôtez pas le cercle** qui va vous servir pour monter les éléments de la tarte.

Le fond de tarte est cuite

- Faites fondre les 40 g de chocolat noir au bain marie. Puis à l'aide d'un pinceau recouvrez la surface de la pâte d'une fine pellicule de chocolat. Cela permettra d'isoler le caramel (que l'on va maintenant verser) de la pâte et éviter que le caramel n'humidifie celle-ci.

Recouvrez la surface de la pâte d'une fine pellicule de chocolat

La ganache au chocolat

Pour bien réussir votre ganache il faut d'abord utiliser du chocolat en tout petits morceaux: cela lui permet de fondre plus rapidement. Et mélangez doucement votre mélange pour éviter d'y incorporer de l'air ce qui entraînera la formation de bulles à la surface de la ganache. Le dessus de votre tarte sera alors constellé de petites bulles ce qui n'est pas très esthétique.

- Faites chauffer la crème fraîche liquide. Quand elle est chaude ajoutez le sucre inverti et mélangez bien. Puis versez-la sur le chocolat. Attendez deux minutes et mélangez doucement jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Ajoutez alors le beurre et mélangez de nouveau. Il ne vous reste plus qu'à préparer les bananes.

Versez la crème chaude sur les morceaux de chocolat

Mélangez soigneusement et doucement. Ajoutez le beurre

Préparation des fruits

- Pressez le jus des citrons et versez-le dans un bol.

Pressez le jus du citron

- Pelez et coupez les bananes en fines rondelles. Déposez-les au fur et à mesure dans le jus de citron pour éviter que les rondelles de banane ne s’oxydent et deviennent brunes.

Coupez les bananes en fines rondelles

Déposez les bananes au fur et à mesure dans le jus de citron

- Puis égouttez-les et disposez-les sur du papier absorbant.

Il ne reste plus qu’à finir le montage.

Montage

- Reprenez le fond de tarte et nappez le fond de la tarte avec du caramel beurre salé à l’aide d’une petite spatule coudée.

Nappez le fond de la tarte avec du caramel beurre salé

- Disposez les rondelles de bananes.

Disposez les rondelles de bananes

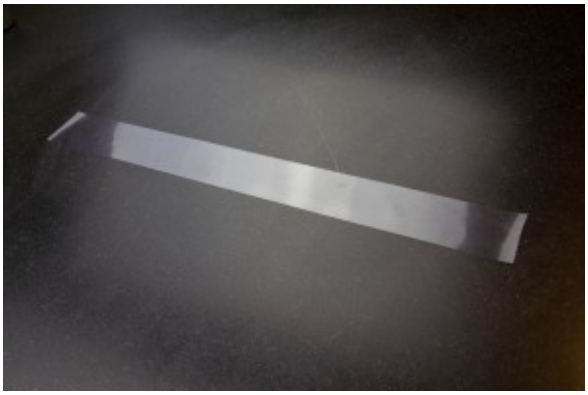
Disposez les rondelles de bananes

- Recouvrez de ganache au chocolat et mettre au frais au moins **deux heures**.

Recouvrez de ganache au chocolat

Décor en chocolat

- Coupez une bande de rhodoïd de la longueur exacte de la circonférence de votre cercle. Déposez-la sur une grande bande de film alimentaire (cela vous évitera de salir votre plan de travail avec du chocolat).



Découpez une longueur de rhodoïd égale à la circonférence de votre cercle

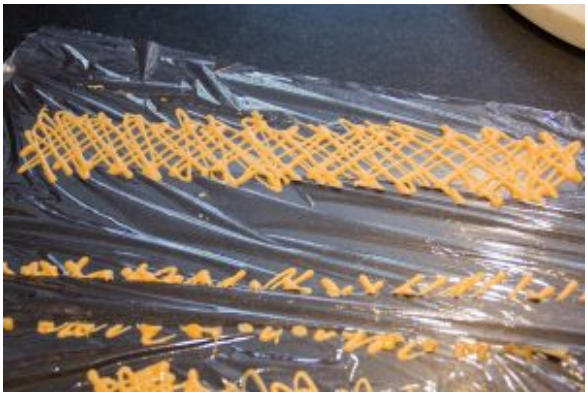
- Faites fondre les 60 g de chocolat blond (le Dulcey) au bain marie.

Faites fondre le chocolat blanc ou blond

- Versez le chocolat fondu dans une petite poche à douille sans douille. Puis coupez l’extrémité de celle-ci à l’aide d’un ciseau: vous devez faire une petite entaille de manière à avoir un petit diamètre de 2 mm. Ou mieux utilisez ce petit ustensile rose très pratique de la marque Lekue.

Petites poches à douille différentes

- Puis quadrillez la bande de rhodoïd avec le chocolat. Attendez quelques minutes (cela dépend de la température ambiante de votre cuisine…: le chocolat doit commencer à figer et ne plus couler mais ne pas être rigide).



Puis quadrillez la bande de rhodoïd avec le chocolat

- Sortez la tarte du frigo et ôtez le cercle. Au besoin aidez-vous de la pointe d’un couteau pour détourer la tarte.
- Puis soulevez un coin de la bande de rhodoïd recouverte de chocolat et décollez délicatement la bande sur toute sa longueur du plan de travail. En la tenant à chaque extrémité entourez alors la tarte de la bande de chocolat. Remettez la tarte au frais pour 15 mn. Au bout de ce temps vous pouvez ôtez le cercle de rhodoïd.

Décorez le dessus comme vous le voulez avec des rondelles de bananes, du sucre glace…Vous pouvez réaliser cette tarte en version individuelle ou en grand format familial.

Entourez alors la tarte de la bande de chocolat

Et voici ce petit régal! Je la sers le plus souvent accompagné d’un petit bol de chantilly. Vous trouverez la recette de la chantilly en tout en bas de cet article.

Tarte Bananatoffee (banane, chocolat, caramel beurre salé) version familiale

Tarte Bananatoffee (banane, chocolat, caramel beurre salé) part individuelle

Pour la chantilly

- 100 g de crème fraîche liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 30 g de sucre en poudre

Fouettez la crème et le mascarpone bien froid en chantilly et ajoutez le sucre au fur et à mesure.