

Tarte au chocolat, aux bananes, aux dates et aux noisettes

Pour 8 à 12 personnes, 15 minutes

- * *Dates - 1 tasse, dénoyautées*
- * *Noisettes en poudre (ou amandes) - 1 tasse*
- * *Cacao - 1 c. à c.*
- * *Sel - 2 pincées*
- * *Chocolat noir (70%) - 200g*
- * *Lait de coco - 120ml*
- * *Cardamome (facultatif) - une pincée*
- * *Bananes - 3*
- * *Noisettes grillées - une poignée, hachées*

un moule à charnière de 25cm

Doubler le fond du moule avec un rond de papier cuisson.

Dans un mixeur, pulser les dates, les noisettes en poudre, le cacao et une pincée de sel jusqu'à l'obtention des miettes uniformes. Verser la pâte dans le fond du moule, puis enfoncer avec les doigts pour faire une couche ferme et égale qui couvre le fond.

Trancher les bananes en fines rondes et disposer dans le moule comme deuxième couche.

Faire fondre le chocolat dans un bol en verre sur une casserole d'eau frémissante. Remuer de temps en temps.

Entretemps, faire chauffer le lait de coco dans une petite casserole jusqu'à ce que ce commence à frémir à peine.

Verser le lait lentement dans le chocolat, en remuant. Continuer à remuer jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Ajouter une pincée de sel et la cardamome. Remuer.

Verser la ganache sur les bananes. Étaler en couche égale, pour couvrir les bananes.

Saupoudrer les noisettes hachées sur la ganache.

Mettre le gâteau dans le frigo pendant quelques heures avant de servir.

Pour servir, passer un couteau entre la ganache et la côté du moule avant de démouler. Servir frais.