**Banana tarte, meringuée**



* + de 2 heures de préparation
* 1 heure de cuisson

**Ingrédients pour 10 personnes**

**Pour la pâte:**  
• 125 g de beurre doux froid coupé en dés  
• 225 g de farine T65 ou T55  
• 15 g de cacao en poudre  
• 1/2 cc de sel  
• 25 g de sucre glace  
• 6 cl d'eau froide  
 **Pour la crème coco:**  
• 5 cs de Maïzena  
• 75 g de sucre en poudre  
• 1/2 cc de sel  
• 37.5 cl de lait  
• 10 cl de crème de noix de coco  
• 25 g de beurre doux fondu  
• les graines de 1/2 gousse de vanille  
• 4 jaunes d'oeufs  
 **Pour la garniture:**  
• 3 bananes (300 g environ)  
• 25 g de beurre doux  
• 50 g de sucre en poudre  
• 100 g de chocolat en morceaux  
  
Pour la meringue:  
• 4 blancs d'oeuf  
• 100 g de sucre en poudre

**Etapes de préparation**

1 Sabler le beurre avec les ingrédients secs. Incorporer ensuite l'eau froide à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène. La rouler en boule, l'emballer de film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

2 Sur un plan de travail fariné, étaler la boule de pâte en un disque de 3 cm plus grand que le moule. Si la pâte est trop dure à la sortie du réfrigérateur, la laisser ramollir.  
Beurrer et fariner un moule de 30 cm de diamètre. Le garnir du disque de pâte, rouler sur lui-même le débord et le pincer avec les doigts pour le façonner. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

3 Préchauffer le four à 185°C. Piquer le fond de pâte à la fourchette, le couvrir de papier sulfurisé et de haricots secs, puis enfourner pour 15 minutes.

4 Pendant ce temps, peler les bananes et les couper en rondelles. Mettre le beurre à chauffer dans une poêle sur feu moyen. Quand il commence à grésiller, ajouter les bananes et le sucre, et faire cuire jusqu'à ce que les bananes commencent à caraméliser.

5 Mélanger les ingrédients de la crème "coco". Faire chauffer le mélange à feu doux dans une casserole, en remuant au fouet pendant quelques minutes, jusqu'à obtention d'une crème épaisse et ferme.

6 Pour la meringue, fouetter les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique, en ajoutant progressivement le sucre jusqu'à obtenir une meringue ferme.

7 Déposer les bananes caramélisées et les morceaux de chocolat sur la pâte précuite, puis les recouvrir de la crème coco.  
A l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, repartir la meringue sur toute la surface de la tarte, jusqu'au bord.  
Baisser la température du four à 170°C. Enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée, pendant 30 minutes environ.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur durant au moins 3 heures avant de servir.