



L'astuce de Catherine : " La compote peut être préparée la veille. Pour ne pas qu'elle noircisse, laissez le noyau d'avocat à l'intérieur et couvrez-la d'un aluminium qui la protégera de la lumière. La

tarte doit être préparée le jour même et réservée à température ambiante car son chocolat se rétracte et craquelle au froid. Vous pouvez la proposer froide ou tiède en la remettant 2-3 min à 180°C. "



*** TARTE CHOCOLAT, COMPOTE D'AVOCAT, BANANE ET CITRON VERT**

15 min de préparation
10 min de cuisson

Ingrédients pour quatre personnes :

Utilisez une pâte sablée au beurre toute prête ou préparée à l'avance en remplaçant un dixième de la farine par du cacao en poudre.

Ganache chocolat : 100 g de chocolat noir 70 %, 100 g de crème fleurette, 1 œuf, 4 cl de lait entier froid, 10 g de beurre.

Compote : 1 avocat, 2 bananes, 1 citron vert, 1 orange, 30 g de sucre.

Préparation Tarte : Étalez la pâte dans un moule beurré, piquez-la avec une fourchette, cuisez-la 5 min à 165°C et réservez.

* Râpez le chocolat dans un saladier, versez la crème bouillante et mélangez en lissant bien.

* Ajoutez le beurre en dés et laissez reposer 10 min.

* Mélangez l'œuf et le lait froid, tamisez et ajoutez-les à la préparation.

* Versez aussitôt dans le fond de tarte refroidi.

* Placez 4 à 5 min à 180°C et réservez.

Compote : Prélevez les zestes d'orange et de citron et réservez les jus.

* Épluchez et coupez l'avocat et les bananes.

* Mixez avec les zestes, le sucre et le jus de citron vert pour obtenir une purée.

* Ajoutez le jus d'orange, mixez à nouveau et conservez au froid.

* Servez la tarte et la compote séparément.

Textes et photos Audrey Plessis

*Auteur de " Les Délices de Chez Catherine " Ed. Solar, Chef du restaurant " Chez Catherine ", 3 rue Berryer, Paris 8ème, Tel : 01 40 76 01 40
Merci à Stéphane Betmon, pâtissier

