



Banoffee Pie

Ingredients

Biscuit

200g de petits beurre

80g de beurre

Toffee

40g de sucre de canne

350g de lait concentré sucré

65g de beurre

4 bananes

Chantilly mascarpone

300g de crème liquide entière

220g de mascarpone

2sachets de sucre vanillé

60g de sucre glace

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet congélation et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mélanger

Garnir le fond du cercle de la pâte de biscuit en tassant bien

Mettre au frais

Toffee

Faire chauffer ensemble le beurre et le sucre de canne jusqu'à obtention d'une belle couleur ambré

Ajouter le lait concentré sucré en mélangeant bien

Faire chauffer jusqu'à ce que le caramel épaississe

Laisser tiédir et verser sur le biscuit

Mettre au frais 1h

Eplucher les bananes et les découper en rondelles épaisses

Les disposer sur le caramel durci

Et mettre au frais le temps de faire la chantilly

Chantilly mascarpone

Fouetter tous les ingrédients ensemble

Jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme

La verser sur les bananes, en comblant les trous entre les rondelles

Remplir jusqu'en haut du cercle et lisser à l'aide d'une longue spatule

Laisser au frais au moins 5h avant de décercler

Décorer comme il vous plaît
