



Tarte banoffee



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la base :

150 grammes de biscuits au beurre

75 grammes de beurre

Pour la garniture (caramel) :

75 grammes de beurre

75 grammes sucre blond

400 grammes de lait condensé sucré

1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

Pour la décoration :

3 bananes

300 ml de crème entière

50 grammes de chocolat noir

Méthode de préparation

- 1.** Tapissez le fond d'un moule à charnière de 20 cm de diamètre avec du papier cuisson.
- 2.** Réduisez les biscuits en miettes fines. Faites fondre le beurre à feu doux et mélangez-le aux miettes. Étalez le mélange dans le fond du moule et tassez bien. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.



- 3.** Préparez le caramel : faites fondre le beurre et le sucre à feu doux, puis ajoutez le lait concentré sucré. Portez très doucement à ébullition et laissez épaissir en remuant environ 5 à 7 minutes, jusqu'à obtention d'une sauce épaisse mais coulante. Retirez du feu, ajoutez la vanille et mélangez. Laissez tiédir avant de verser sur le fond biscuité. Réfrigérez au moins 2 à 3 heures (ou toute une nuit de préférence) pour que la garniture se fige.
- 4.** Coupez les bananes en rondelles et disposez-les sur le caramel. Fouettez la crème en chantilly et étalez-la sur les bananes. Faites fondre le chocolat et décorez en filet (zigzag) sur le dessus.