

BANOFFEE PIE

Ingrédients

280 g de beurre

250 g de spéculos

400 g de lait concentré sucré

150 g de sucre (réduit à 120 g pour moi)

2 bananes

250 g de crème liquide entière très froide

30 g de mascarpone

Chocolat noir ou au lait (pour les copeaux)

Préparation au thermomix

Mettre 100 g de beurre mou et les biscuits en morceaux dans le bol du Thermomix et **mixer 10 secondes vitesse 5**

Verser ce mélange dans le fond d'un moule à charnière (pour moi un cercle dont je me sers pour mes bavarois que j'ai posé sur une grande assiette.

Aplatir à l'aide d'une fourchette ou comme moi le poussoir de mes cercles individuel, et laisser durcir au frais

Mettre le beurre et le lait concentré dans le Thermomix et programmer 30 minutes (si le lait concentré est froid - ou 20 mn si vous venez de le faire au Thermomix) Varoma vitesse 3, puis laisser tiédir

Etaler cette préparation sur la base des biscuits avant que celle-ci ne soit totalement froide

Quand cette préparation est totalement refroidie ajouter des rondelles de bananes

Mettre la crème liquide dans le bol du Thermomix et programmer 1 à 3 minutes vitesse 3.5, une fois la crème prise la réserver dans un saladier puis ajouter le mascarpone et mélanger délicatement

Etaler ensuite cette crème uniformément sur le gâteau

Ensuite faites des copeaux de chocolat à l'aide d'un économe et décorer le gâteau

Le placer au frais jusqu'à dégustation

Préparation sans thermomix

Mettre la boîte de lait concentré sucré dans la cocotte minute et faire cuire sous pression 45 minutes ou 2 heures dans une casserole remplie d'eau (vous obtiendrez une confiture de lait délicieuse.

Écraser les biscuits sablés en miettes, et y ajoutez le beurre fondu.

Répartir au fond de votre cercle (le mien fais 20 cm de diamètre) ou au fond d'un moule à fond amovible ou un cercle, et tasser un peu, et mettre au frigo.

Découper les bananes en lamelles et les disposer sur la base de biscuit

Répartir généreusement du caramel obtenu avec le lait concentré sucré

Battre la crème liquide en chantilly, avec le sucre glace, et répartir sur le caramel

Râper des copeaux de chocolat par dessus, et réserver au frigo pendant au moins 2 heures

Démouler la tarte et dégustez