

Banoffee & Pie



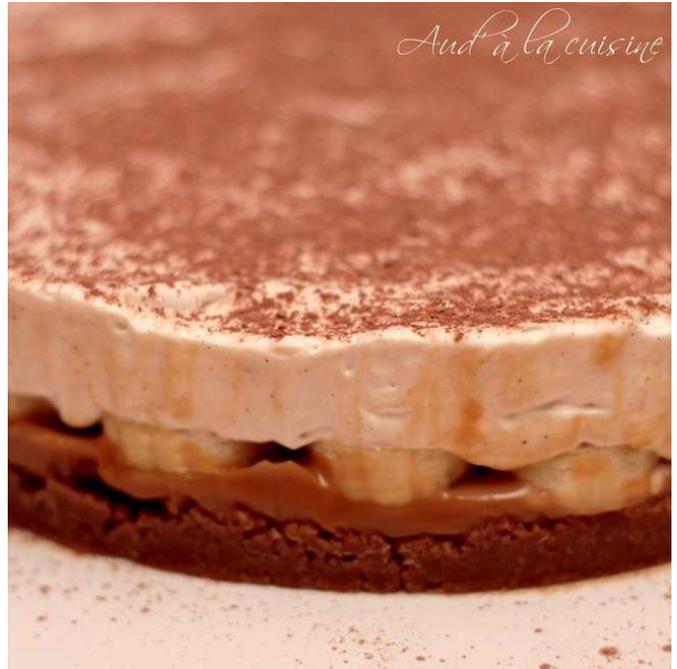
www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 15 minutes
- ✓ **Cuisson** : 40 minutes
- ✓ **Repos** : 4 heures

✓ **Ingrédients**

pour 6 à 8 personnes :

- 150 g de speculoos
- 60 g de beurre demi-sel
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 3 bananes
- 250 ml de crème liquide entière froide
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 pincée de cannelle
- cacao amer pour la décoration



✓ **Préparation :**

Préparez la confiture de lait : Placez la boîte de lait concentré sucré fermée dans une cocotte minute. Remplissez d'eau au $\frac{3}{4}$ de la boîte. Fermez la cocotte, mettez-la sur le feu et au chuchotement de la soupape, faites cuire 40 minutes. Laissez refroidir pendant 2 heures avant d'ouvrir la boîte.

Pendant, ce temps, mixez les speculoos. Faites fondre le beurre dans une casserole ou à faible puissance au micro-onde. Mélangez la poudre de speculoos avec le beurre fondu.

Verser les miettes dans un moule à charnière. Tasser avec le fond d'un verre et réservez au frais.

Placez les fouets du batteur et un saladier au congélateur. Lorsque les ustensiles sont bien froids, versez la crème dans le saladier et montez la crème en chantilly au fouet électrique. Lorsque la crème est quasiment montée, ajoutez le sucre glace et la cannelle tout en fouettant. Réservez la chantilly au frais.

Étalez la confiture de lait sur le fond de tarte aux speculoos. Coupez les bananes en rondelles assez épaisses et répartissez-les sur la confiture de lait. Ajoutez la chantilly et lissez la surface à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.

Réservez 2 heures au frais. Juste avant de servir, saupoudrez de cacao amer.

www.audalacuisine.com