

Banoffee pie

Ingrédients (4 personnes)

-biscuits sablés : 200gr

-Beurre fondu :50gr

-cassonade :10gr

-caramel :50gr

-Crème liquide (froide) :300gr

-sucre :30gr

-copeaux de chocolat

Recette :

Ecrasez les biscuits dans un sac de congélation pour en faire une poudre épaisse

Ajoutez le beurre et la cassonade pour former une pâte homogène

Étalez au fond d'un cercle à pâtisserie

Posez les bananes en fine rondelle

Nappez de caramel

Montez la crème en chantilly avec le sucre et recouvrez les bananes

Réservez au réfrigérateur au moins trois heures

Démoulez et parsemez de copeaux de chocolat