

Banoffee pie

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

Repos : 30 min puis 2 h

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour le fond de tarte :

- 250 g de biscuits
- 120 g de margarine (végétale!)

Pour la confiture de lait :

- 250 g de sucre
- 50 cl de lait (végétal!) à la vanille
- 3 bananes

Pour la crème fouettée :

- 35 g de sucre glace
- 15 cl de crème à fouetter (végétale!)

Préparation

Faire chauffer le lait et le sucre.

Remuer régulièrement pendant 1 heure jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Laisser le caramel refroidir.

Faire fondre la margarine.

Mixer finement les biscuits y ajouter la margarine fondue.

Répartir le biscuit pour former un fond de tarte.

Laisser reposer au frais pendant au moins 30 min.

Couper les bananes en rondelles et les répartir sur le fond de tarte.

Recouvrir du caramel.

Fouetter la crème et ajouter le sucre glace.

Répartir la crème fouettée sur la tarte.

Laisser reposer au frais pendant au moins 2 heures avant de démouler.

Catégorie : Tartes

Samedi 3 novembre 2018

mimmydou.fr