

# Bûche banoffee

Préparation : 1h30 min

Cuisson : 18 min

Repos : 8 heures

Quantité : 8 personnes

## Ingredients

### *Pour la génoise :*

- 180 g de farine
- 100 g de sucre
- 25 cl de **lait de soja** vanille (pour faire cailler)
- 3 cl d'huile
- 7 g de vinaigre de cidre
- 1 g de bicarbonate de soude
- ½ sachet de levure chimique

### *Pour la confiture de lait :*

- 8 g de fécule de maïs
- 120 g de sucre
- 25 cl de lait (végétal!) à la vanille
- 1 pincée d'agar-agar
- 5 bananes

### *Pour la crème fouettée :*

- 25 g de sucre glace
- 10 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.

Ajouter la fécule de maïs et l'agar-agar.

Laisser le caramel refroidir.

Préchauffer le four à 160°C.

Mettre le vinaigre de cidre dans le lait pour le faire cailler.

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le bicarbonate de soude.

Ajouter l'huile au lait caillé puis ajouter les liquides aux solides.

Étaler la pâte (28 cm sur 30 cm) sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 18 min.

Retourner la génoise sur du papier cuisson posé sur un torchon humide.

Enlever le papier cuisson ayant servi à la cuisson, rouler la génoise et laisser refroidir.

Couper les bananes en lamelles et en une en rondelles pour la décoration.

Badigeonner la génoise de caramel.  
Répartir les lamelles de bananes, recouvrir de caramel, et rouler la génoise.  
Envelopper la bûche dans du papier sulfurisé.  
Laisser prendre au frais pendant au moins 8 heures.  
Fouetter la crème et ajouter le sucre glace.  
Répartir la crème fouettée sur la bûche.  
Ajouter les rondelles de bananes.  
Conserver au frais.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

*Samedi 22 décembre 2018*

*[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)*