Banoffee Pie

Ingredients
Biscuit
200g de petits beurre
80g de beurre
Toffee
40g de sucre de canne
350g de lait concentré sucré
65g de beurre
4 bananes
Chantilly mascarpone
300g de crème liquide entière
220g de mascarpone
2sachets de sucre vanillé
60g de sucre glace

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet conglation et les craser l'aide d'un rouleau ptisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mlanger

Garnir le fond du cercle de la pte de biscuit en tassant bien

Mettre au frais

Toffee

Faire chauffer ensemble le beurre et le sucre de canne jusqu' obtention d'une belle couleur ambr

Ajouter le lait concentr sucr en mlangeant bien

Faire chauffer jusqu' ce que le caramel paissise

Laisser tidir et verser sur le biscuit

Mettre au frais 1h

Eplucher les bananes et les dcouper en rondelles paisses

Les disposer sur le caramel durcit

Et mettre au frais le temps de faire la chantilly

Chantilly mascarpone

Fouetter tous les ingrdients ensemble

Jusqu' obtention d'une chantilly bien ferme

La verser sur les bananes, en comblant les trous entre les rondelles

Remplir jusqu'en haut du cercle et lisser l'aide d'une longue spatule

Laisser au frais au moins 5h avant de dcercler

Dcorer comme il vous plaît