





RECETTE AVEC



Tarte banoffee



Préparation : 1 h
6 personnes
Cuisson : 1 h

Ingredients

Pour la pâte :

200 g farine
100 g beurre
50 g sucre glace
15 g noix de pécan
1 oeuf + 1 blanc
1 pincée sel

Pour le caramel :

1 boîte lait concentré sucré
1 boîte lait concentré non sucré
1 pincée bicarbonate alimentaire
1 c. à soupe crème liquide

Pour la garniture :

3 bananes
20 cl crème liquide
1 gousse de vanille
1 c. à soupe rase sucre glace
40 g chocolat noir
30 g noix de pécan



- 1 Commencez cette recette de banoffee pie en préparant la pâte. Mettez le beurre coupé en dés et le sucre glace dans la cuve d'un robot. Mixez jusqu'à obtenir une préparation onctueuse. Ajoutez la farine et le sel, mélangez. Incorporez l'oeuf entier, puis les noix de pécan hachées, mélangez. Formez une boule. Aplatissez-la puis filmez-la. Laissez-la reposer 1 h au frais.
- 2 Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Garnissez un moule à tarte, piquez le fond à la fourchette. Réservez au frais
- 3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites cuire le fond de tarte 15 min à blanc. Badigeonnez le fond du blanc d'oeuf légèrement battu. Enfourez et faites cuire 5 min.
- 4 Le caramel. Versez les deux laits et le bicarbonate dans une casserole, portez à ébullition. Baissez le feu et poursuivez la cuisson 40 min à frémissement. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que la préparation épaisse et caramélise. Récupérez 2 c. à soupe de ce caramel, mélangez-les avec la crème, réservez. Versez le reste sur le fond de tarte et laissez figer 1 h au frais
- 5 Au dernier moment, coupez les bananes en rondelles et disposez-les sur le caramel. Fendez la gousse de vanille et grattez les graines avec le dos d'un couteau. Montez la crème en chantilly, ajoutez les graines de vanille et le sucre glace en fin de processus.
- 6 Recouvrez la tarte de chantilly, puis parsemez de copeaux de chocolat, du mélange caramel crème et de noix de pécan concassées.