

Temps : 30 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 10

Découvrez la recette d'un dessert incontournable : le banoffee.

Préparation

Etape 1

ÉTAPE 1

Monter la crème et le mascarpone ensemble avec la gousse de vanille grattée puis serrer à la fin avec le sucre et le stabilisateur Cremfix. (Pour une réalisation en verrines ne pas mettre le Cremfix car la texture souple est suffisante)
Réserver en poche.

Etape 2

ÉTAPE 2

Lier des sablés pur beurre ou les brisures avec du praliné et de la pâte de noisette. Etaler sur le biscuit.

Etape 3

ÉTAPE 3

Préparer les cercles et rhodoïdes. Entourer de rondelles de bananes fraîches citronnées et ajouter les biscuits au fond.

Etape 4

ÉTAPE 4

Garnir puis insérer le cœur de confiture de lait ou de sauce kit kat. Recycler les bananes vieilles dans son cœur. Lisser et surmonter d'une rosace.

Etape 5

ÉTAPE 5

Pour la confiture de lait réduire les conserves de lait gloria dans de l'eau frémissante pendant environ 6 heures.

Ingrédients



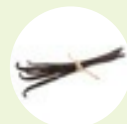
500 g Mascarpone



1 l Crème
35%



25 g Cremfix



1 Gousse de vanille



200 g
Confiture de
lait



400 g Pâte
de noisette



1250 g Praliné



Sablé



1 Biscuit
génoise



Bananes fraîches

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1423
Matières grasses (g)	8.1
Dont acides gras saturés	19.3
Glucides (g)	30.4
Dont sucres	24.5
Protéines (g)	5.1
Sel (g)	0.17