

Banoffee pies au café

Fouettez la crème fraîche en y incorporant petit à petit 1 c. à s. d'extrait de café liquide.

Banoffee pies aux shortbread

Remplacez les cookies au chocolat par la même quantité de shortbread nature ou aux pépites de chocolat. (disponibles en supermarché)

Banoffee pies à la pâte sablée

Remplacez la base aux cookies par 1 rouleau de pâte sablée. Taillez la pâte en disques et foncez-en des moules à tartelette. Faites cuire à blanc pendant 12 min au four à 180 °C. Laissez refroidir avant de poursuivre la recette.

Banoffee pies aux cerises

Surmontez chaque carré de 1 cerise fraîche dénoyautée ou de 1 cerise au kirsch.

BANOFFEE PIES

Préparation : 20 min • Cuisson : 15 min • Réfrigération : 2 h 40
Pour 16 banoffees

150 g de beurre • 1 paquet de 250 g de cookies aux pépites de chocolat
• 400 g de lait concentré sucré • 120 g de sucre roux • 1 banane
• 30 g de crème fraîche épaisse • 25 g de chocolat noir à pâtisserie

- Recouvrez un moule à gâteau carré de papier sulfurisé et laissez dépasser le papier de 2 cm tout autour.
- Coupez 100 g de beurre en morceaux et faites-le fondre dans une petite casserole.
- Mettez les cookies dans un mixeur et réduisez-les en miettes. Ajoutez le beurre et mixez de nouveau.
- Répartissez la préparation au fond du moule et appuyez bien. Réservez au réfrigérateur pendant 30 min.
- Pendant ce temps, mettez le lait concentré, le sucre et le reste de beurre dans une casserole. Faites chauffer à feu doux de 4 à 5 min, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Prolongez la cuisson à feu moyen de 8 à 10 min, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que le mélange soit épais et doré.
- Versez cette préparation sur la base biscuitée. Laissez refroidir à température ambiante pendant 10 min, puis mettez au réfrigérateur et réservez pendant 2 h, jusqu'à ce que le mélange ait pris.
- Pelez la banane et coupez-la en rondelles. Fouettez la crème fraîche. Taillez le chocolat en copeaux.
- Découpez le banoffee pie en 16 carrés. Déposez sur chacun 2 rondelles de bananes, 1 cuillerée de crème et parsemez de copeaux de chocolat.

Royaume-Uni

