



Desserts

Tartelettes de banoffee au chocolat

Pour 6 personnes.

Ingrédients

75 grammes de chocolat noir (haché gros)
500 millilitres de lait concentré (sucré)
125 grammes de biscuits chips au chocolat
œuf de Pâques coloré (en sucre)
125 grammes biscuits spéculoos
300 millilitres de crème fraîche
100 grammes de sucre brun
1 cuillère à soupe de miel
180 grammes de beurre
2 bananes (en rondelles)
poudre de cacao

Méthode de préparation

Émiettez les deux sortes de biscuits dans un mixeur. Fondez 80 g de beurre et incorporezle aux miettes de biscuits. Répartissez le mélange sur les formes à tartelette et appuyez bien le long des bords. Laissez durcir une demi-heure au frigo.

À feu doux réchauffez le sucre avec le reste de beurre. Si le beurre est fondu, ajoutez le lait et laissez le mélange caraméliser lentement. Éteignez le feu, ajoutez le chocolat et le miel et mélangez bien le tout. Laissez refroidir un peu.

Remplissez les formes à tartelette avec le mélange de caramel et lissez bien le dessus. Réservez les tartelettes au moins 1 heure au frigo.

Battez la crème en neige. Répartissez les rondelles de banane sur les tartelettes, versez dessus un peu de crème, saupoudrez de poudre de cacao et décorez avec les petits oeufs en sucre.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

Formes à tartelette

