

Pure gourmandise



CHOCOLAT GOURMANDISES BISCUITS GATEAUX TARTE GLACES CREMES FRUITS VIENNOISERIES ENTREES PLATS

Mes banoffees

Recette pour 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 1 min.

Ingédients

Palets bretons : 4
Bananes : 2
Confiture de lait
Crème liquide : 50 g
Chocolat noir à pâtisser : 150 g
Beurre doux : 25 g
Mascarpone : 150 g

Matériel

6 verrines
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Préparer la confiture de lait selon ma recette et laisser tiédir.
2. Emietter les palets bretons et les répartir au fond des 6 verrines.
3. Couper les bananes en rondelles, et partager celles-ci dans les verrines.
4. Napper de confiture de lait selon la quantité désirée.
- personnellement, j'utilise environ les 2/3 de la boîte -
5. Faire chauffer la crème avec le chocolat et le beurre. Bien lisser le tout.
6. Incorporer le mascarpone à la crème chocolatée, et bien mélanger le tout pour que ce soit homogène. Installer cette ganache dans les verrines.
7. Saupoudrer éventuellement de cacao amer en poudre pour un goût chocolaté encore plus fort. C'est prêt !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Banoffees