

Venu d'Angleterre, le banoffee est traditionnellement préparé avec un biscuit nature. Le voici en version chocolatée pour le bonheur des plus gourmands. L'association de la banane et de la confiture de lait s'avère être parfaite dans ce gâteau riche et savoureux.

Banoffee au chocolat

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 min

RÉFRIGÉRATION : 1 h 30

- > 60 g de chocolat noir
- > 70 g de beurre demi-sel
- > 20 biscuits digestifs environ
- > 2 bananes
- > 5 cuill. à soupe de confiture de lait
- > 20 cl de crème liquide
- > 2 sachets de sucre vanillé
- > 100 g de mascarpone
- > cacao en poudre

1. Faites fondre le chocolat en morceaux au bain-marie avec le beurre, et lissez le tout à l'aide d'une spatule. Émiettez les biscuits et ajoutez-les au mélange beurre-chocolat. Étalez cette préparation dans le fond d'un moule à manqué à bord amovible et placez celui-ci au frais pendant 30 minutes.
2. Lorsque le biscuit a bien refroidi, coupez les bananes en rondelles et disposez-les dessus. Recouvrez-les avec la confiture de lait.
3. À l'aide d'un batteur électrique, fouettez la crème liquide bien froide en chantilly. Lorsque la crème commence à prendre, ajoutez le sucre vanillé et le mascarpone, et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Nappez le gâteau avec la crème au mascarpone et réservez au frais pendant 1 heure.
4. Démoulez le gâteau et saupoudrez-le de cacao en poudre.

