



Tarte banoffee aux crêpes dentelle au chocolat lait

Temps de préparation : 00h30

Temps de cuisson : 2h20

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 800 g lait concentré sucré
- 6 bananes mûres
- 300 g crème fleurette entière
- 2 c. à soupe sucre en poudre
- ½ gousse de vanille
- 1 boîte de crêpes dentelle chocolat au lait

Réaliser la confiture de lait

1. Préchauffer le four à 175° chaleur traditionnelle. Verser le lait concentré sucré dans un plat à gratin et le placer dans le lèche-frite sur la grille du milieu. Verser de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur pour faire un bain-marie. Couvrir d'un film aluminium.

2. Cuire environ 2 heures, ou jusqu'à ce que lait concentré prenne une couleur caramel (ajouter de l'eau au bain-marie si besoin). Bien fouetter puis laisser refroidir avant de l'utiliser dans la recette.

Cuire la pâte

1. Placer la pâte brisée dans un moule à tarte de 24cm et cuire à 180° chaleur traditionnelle pendant environ 15 minutes, en la couvrant d'un papier cuisson et d'une poignée d'haricots secs.
2. Poursuivre ensuite la cuisson 5 minutes en ayant ôté le papier et les haricots pour obtenir une tarte dorée.

Réaliser la garniture

1. Fouetter la crème fleurette bien froide en chantilly avec le sucre en poudre. Gratter les grains de la gousse de vanille et incorporer à la chantilly.
2. Garnir la tarte d'une couche généreuse de confiture de lait.
3. Couper les bananes en rondelles et les placer sur 2 niveaux sur la tarte.
4. Avec une cuillère à soupe, garnir généreusement la tarte de chantilly.
5. Terminer en ajoutant les crêpes dentelle chocolat au lait, entières et coupées en deux.
6. Conserver au frais.