

Irish Banoffee minute

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 110 g de spéculoos
- 2 bananes bien mûres
- 10 g de cassonade
- 45 g de beurre
- Confiture de lait
- Pour la crème chantilly :
- 125 g de mascarpone
- 185 g de crème liquide entière
- 40 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

La **recette**

Etape 1

Verser la crème dans un saladier et la mettre au congélateur avec les fouets du batteur électrique.

Etape 2

Faire ramollir le beurre au micro-ondes. Couper les bananes en rondelles.

Etape 3

Réduire les spéculoos en miettes. Ajouter le sucre et le beurre, mélanger avec les mains.

Etape 4

Prendre les moules, déposer une couche de miettes à l'intérieur et la tasser à l'aide d'une spatule. Ajouter les tranches de banane et verser 2 c. à soupe de confiture de lait. Réserver.

Etape 5

Préparer la crème chantilly. Sortir la crème liquide du congélateur, battre immédiatement à l'aide du batteur électrique et ajouter le sucre glace petit à petit. Lorsque la crème est montée, incorporer délicatement le mascarpone et ajouter les grains de vanille.

Etape 6

Répartir la crème dans les moules, lisser et réserver au frais 45 minutes.