

## Banoffee Pie



- 150g de spéculoos ou de Bastogne
- 50g de beurre fondu
- 3 bananes
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 30cl de crème fleurette fraîche
- 3 cuillères à soupe de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

Immerger la boîte de lait concentré sucré dans une casserole d'eau et laisser mijoter pendant 3 heures en remplissant la casserole très fréquemment.

Dans un saladier, écraser les biscuits, verser le beurre fondu et mélanger.

Presser les miettes dans un moule à fond amovible de 20 cm. Laisser durcir au réfrigérateur. Couper les bananes en rondelles et les placer sur la base de biscuits.

Étaler le caramel puis couvrir de crème fleurette montée en chantilly avec le mascarpone.

Laisser reposer 2 ou 3 heures puis parsemer de cacao en poudre avant de démouler et de servir.