

# Banoffee

*par Cecilecooks*



Réalisation : 45 minutes (hors repos et cuisson)  
Repos : 2 heures  
Cuisson : facultative (pour le biscuit) + 10 minutes (caramel)  
Quantité : 1 gâteau de 22 cm de diamètre

## **Ingrédients :**

### Pour la base

*option Spéculoos*

180 gr de spéculoos (maison ici ou du commerce)

16 gr de cassonade

82 gr de beurre pommade/mou

*option Crumble cannelle*

60 gr de beurre

60 gr de sucre

72 gr de farine

2 gr de sel

1/2 c. à c. de cannelle en poudre

75 gr de beurre fondu tiède/froid

### Pour la crème de caramel au beurre salé

80 gr de sucre en poudre

80 gr de crème liquide 30% de MG

62 gr de beurre salé

*facultatif* : 1/2 gousse de vanille

### Pour la chantilly mascarpone

185 gr de crème liquide 30% de MG

125 gr de mascarpone

40 gr de sucre glace

### Pour le montage et la déco

3 bananes

éclats de spéculos ou crumble

cannelle ou cacao en poudre

## **Procédé :**

### La crème de caramel au beurre salé

1 - Dans une casserole, chauffer le sucre à feu moyen jusqu'à l'obtention d'un caramel couleur Carambar. En parallèle, chauffer la crème dans une casserole (avec la gousse de vanille égrainée).

**Attention** : au moment de l'ajout de la crème, le caramel mousse et monte un peu. Prévoyez une casserole pas trop petite !

2 - Décuire le caramel : c'est-à-dire, ajouter le beurre préalablement coupé en morceaux dans la casserole de caramel et mélanger vivement sur le feu avec une spatule ou une cuillère en bois. Quand on obtient un mélange homogène, verser la crème bouillante. Bien mélanger en restant sur un feu doux pour obtenir un mélange homogène et sans morceaux.

3 - Mixer le tout au mixeur plongeant/mixeur à soupe. Verser l'ensemble dans un bol. Filmer le bol et réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

### Le biscuit

#### **Option Spéculoos**

4 - Dans un robot coupe muni d'une lame, réduire les spéculoos en miettes.

**Attention** : si vous n'avez pas de robot, vous pouvez les mixer avec un rouleau à pâtisserie. Pour cela, placez les biscuits dans une poche à douille ou un sac congélation. Placez le tout sur un torchon pour limiter le bruit et taper avec le rouleau jusqu'à obtenir une poudre/miette.

5 - Ajouter la cassonade et le beurre pommade/mou. Mélanger l'ensemble avec une cuillère à soupe pour bien enrober l'ensemble.

#### **Options Crumble à la cannelle**

4 - Préchauffer le four à 170-180°C en chaleur tournante. Dans un robot (ou un saladier/cul de poule), mélanger à la feuille (ou avec les doigts) l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte qui fait de gros morceaux de sables. Répartir ce crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson/tapis Silicone et enfourner immédiatement pour 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien cuit et légèrement coloré. Réserver à température ambiante jusqu'au complet refroidissement. Lorsque le crumble à la cannelle est bien froid, le placer dans un robot coupe muni d'une lame, réduire le crumble en miettes (comme du gros sel).

**Attention** : si vous n'avez pas de robot, vous pouvez les mixer avec un rouleau à pâtisserie. Pour cela, placez le crumble dans une poche à douille ou un sac congélation. Placez le tout sur un torchon pour limiter le bruit et taper avec le rouleau jusqu'à obtenir une poudre/miette.

5 - Ajouter aux miettes le beurre (75gr) préalablement fondu mais pas trop chaud. Mélanger l'ensemble avec une cuillère à soupe pour bien enrober l'ensemble.

### Le montage (suite)

6 - Placer un cercle à pâtisserie sur une plaque recouverte d'un tapis silicone ou de papier cuisson. Chemiser l'intérieur de ce cercle avec une bande rhodoïd (ou à défaut de papier cuisson).

**Attention** : si vous utilisez l'option papier cuisson, huiler l'intérieur du cercle pour que le papier adhère bien.

7 - Déposer le mélange à base de spéculoos à l'intérieur du cercle, répartir l'ensemble sur toute la surface, en une couche d'une hauteur homogène et en tassant bien l'ensemble avec le dos d'une grosse cuillère à soupe.

8 - Recouvrir l'ensemble de tranches de bananes de 3 mm d'épaisseur.

9 - Ajouter de la crème de caramel au beurre salé, généreusement. Réserver au réfrigérateur.

**Attention** : pour la quantité de crème de caramel, c'est à vous de juger. Je pense avoir mis 5 à 6 grosses cuillères à soupe.

### La chantilly au mascarpone

10 - Dans le bol d'un robot ou un saladier/cul de poule bien froid, déposer tous les ingrédients et les monter en chantilly à l'aide d'un fouet. La chantilly doit être ferme, c'est-à-dire qu'elle doit se tenir toute seule même si on retourne le saladier, MAIS attention à ne pas la fouetter trop longtemps au risque de la voir grainer (faire des grains) puis se transformer en beurre

### Le montage (suite et fin)

11 - Répartir la chantilly dans le cercle en une couche d'une épaisseur homogène. Lisser le dessus avec une palette/spatule coudée (à défaut la lame lisse d'un très gros couteau) et réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 h.

12 - Un peu avant de servir, placer le banoffee sur son plat de présentation. Retirer délicatement le cercle, puis le rhodoïd/papier cuisson. Décorer le dessus : bananes, miettes de biscuits, cannelle ou cacao en poudre, etc. Servir et découper les parts avec la lame d'un couteau lisse.

**Attention** : s'il en reste, du fait de la chantilly, conserver le banoffee au réfrigérateur, même si le biscuit va avoir tendance à ramollir dans le temps.



### Coup de fouet

- vous n'aimez pas la cannelle ? Préférez alors un biscuit type Petit-beurre ou alors un crumble nature ou au chocolat.
- le mascarpone n'est en soi pas obligatoire dans la chantilly mais il assure une meilleure tenue à l'ensemble.
- caramel sur les bananes ou bananes sur le caramel, vous décidez du sens !
- bien sûr, vous pouvez aussi opter pour une crème de caramel au beurre salé du commerce pour aller plus vite.