

## Banoffee Simplifié

*Facile - Préparation 15 mn - Cuisson 40 mn - Économique*

### **Ingrédients :**

Pour 4 personnes :

- 2 bananes
- le jus d'un demi-citron
- 1 boîte de lait concentré sucré (400g)
- 8 biscuits sablés au beurre (shortbread)
- 50 cl de crème liquide entière froide
- 40g de chocolat noir

**Écrasez** grossièrement les biscuits et répartissez-les dans quatre verrines. Coupez les bananes en rondelles et arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.

**Préparez** le caramel : placez la boîte de lait concentré sans l'ouvrir, dans une grande marmite remplie d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin pour l'immerger. Portez à ébullition et laissez cuire 40 mn à frémissement. Laissez refroidir avant de retirer le couvercle.

**Mélangez** les morceaux de banane avec le caramel et versez la préparation sur les biscuits.

**Fouettez** la crème en chantilly et répartissez-la dans les verrines. Prélevez des copeaux de chocolat à l'aide d'un couteau éplucheur et garnissez au-dessus de chaque verrine. Servez aussitôt.