



## Banoffee Pie



Temps de préparation: 10mn

Temps de réfrigération: 2h

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 130g de galettes bretonnes
- 40g de beurre
- 2 bananes
- dulce de leche
- 20cl de crème liquide entière

### **Préparation :**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes. Pendant ce temps écraser les galettes afin d'obtenir un sable grossier. Ajouter le beurre fondu. Mélanger.
2. Diviser le biscuits dans 6 petits ronds. Bien tasser et réfrigérer pour 2h.
3. Juste avant de servir monter la crème en chantilly sans la sucrer. Disposer un rond dans l'assiette à dessert. Ajouter une couche de bananes en rondelles, quelques cuillères de dulce de leche épais et la crème fouettée.