



# Tarte Banane Citron Vert façon Banoffee pie

**Pour 8 personnes**

**Préparation** : 45 minutes

**Repos** : 12 heures + 2 heures

## INGRÉDIENTS

- 250 g de biscuits à la cannelle de type spéculoos
- 40 g de beurre de cacao cru + 1c. à soupe d'eau  
ou 80 g de margarine
- 4 bananes environ (selon le calibre)
- 2 citrons verts
- 150 g de lait de soja
- 100 g d'huile de coco vierge
- 25 g de sucre
- Caramel à tartiner ou caramel coulant maison (voir recette en bas de page)

## PRÉPARATION

### *Préparation de la crème (à réaliser la veille ou le matin pour le soir)*

- Mélanger le sucre et le lait de soja et les faire chauffer jusqu'à ébullition.
- Verser immédiatement sur l'huile de coco. Bien mélanger.
- Placer l'ensemble dans le bol d'un blender (ou d'un récipient haut si vous utilisez un mixeur plongeant).
- Mixer à puissance maximale durant 4 minutes. Bien respecter cette étape afin que la crème soit parfaitement émulsionnée.
- Verser dans un récipient et placer au réfrigérateur pendant 12 heures.

### *Préparation du fond de pâte*

- Faire fondre doucement le beurre de cacao coupé en petits morceaux dans une casserole sur feu doux ou au four à micro-onde (puissance basse/moyenne, inférieure à 40°C).
- Dans de bol du robot hachoir, déposer les biscuits cassés en morceaux et mixer pour obtenir une poudre grossière. Sur une petite vitesse, verser ensuite en filet le beurre de cacao fondu puis l'eau.
- Pour connaître la bonne consistance de la pâte, appuyer avec un doigt. Si elle se compacte bien sans coller au doigt, elle est prête.
- Si elle est trop friable, ajouter un peu d'eau, avec parcimonie, et mélanger à nouveau. Si elle semble collante ou trop molle, ajouter un biscuit ou deux, préalablement réduits en poudre.
- Dans un moule d'environ de 20 à 25 cm de diamètre, déposer la pâte et l'étaler avec une cuillère à soupe (ou les doigts) en prenant soin de bien la compacter.
- Réserver au réfrigérateur au moins 30 minutes.



# Tarte Banane Citron Vert façon Banoffee pie

## **Préparation des bananes**

- Éplucher les bananes et les détailler en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur. Laver les citrons verts et les essuyer. Presser le jus d'un des citrons. Réserver le citron pressé au frigidaire. Arroser les bananes avec le jus et mélanger délicatement.
- Sortir le fond de pâte, y déposer les bananes et les tasser légèrement.
- Remettre au froid pour 30 minutes environ.

## **Caramel**

- Sur les bananes, étaler le caramel à tartiner ; s'il est trop solide, il suffira de le réchauffer.
- Remettre la tarte au froid pour 30 minutes.

## **Chantilly**

- Placer la crème lait-coco bien froide dans le bol d'un robot pâtissier.
- Fouetter à vitesse moyenne pour commencer puis un peu plus rapidement quand la crème commence à épaissir. Arrêter quand le fouet laisse des traces bien nettes dans la chantilly.

Cela peut être un peu long, il faut de la patience. Si elle ne veut pas monter, placer la crème et le fouet au congélateur une vingtaine de minutes pour bien les refroidir et recommencer à fouetter.

## **Dressage**

- Placer la chantilly dans une poche à douille avec une douille cannelée.
- Pocher généreusement la chantilly sur la tarte.
- Avec une râpe, réaliser des zestes avec les citrons (dont le citron pressé) en prenant soin de parsemer toute la surface de la tarte.
- Déguster !

---

## **Option : Caramel coulant maison**

- 100 g de sucre blanc
- 100 g de crème de soja
- 30 g de margarine à 60% MG
- ¼ CC de sel
  
- Réaliser un caramel avec le sucre.
- Faire chauffer la crème de soja. Couper la margarine en petits morceaux.
- Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, verser la crème brûlante dessus (attention aux projections !) et la margarine.
- Mélanger soigneusement.
- Laisser frémir le caramel durant 5 minutes environ.
- Ajouter alors le sel et mélanger.
- Verser dans un pot et laisser refroidir.