



Ma glace façon banoffee

Recette pour 8 personnes. Préparation : 15 min, en 2 j. Cuisson : 47 min. Frais : 4 h.

Ingrédients

Lait concentré sucré : une boîte de 397 g
Lait entier : 20 cl
Crème entière : 20 cl
Sucre : 50 g
Lait en poudre : 1 c. à s.
Jaunes d'oeufs : 2
Bananes bien mûres : 2
Biscuits bretons type Roudor® : 6
Coulis de chocolat : 75 g

Matériel

une cocotte-minute
une casserole
une turbine à glace
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

- 1. La veille** : préparer une confiture de lait à la cocotte-minute à partir de la boîte de lait concentré sucré. Elle devra être refroidie au moment de réaliser et monter la composition glacée.
- 2. Le jour J** : dans une casserole, porter à ébullition le lait entier, la crème entière, le sucre et le lait en poudre.
- 3.** Retirer du feu, laisser un peu tiédir, puis incorporer les jaunes d'oeufs. Bien mélanger et lisser, puis placer au moins 4 heures au frais.
- 4.** Incorporer ensuite dans la crème parfaitement froide les bananes coupées en rondelles, et mixer le tout.
- 5.** Placer aussitôt dans la turbine à glace et laisser tourner jusqu'à l'arrêt de la pale, soit entre 30 et 40 minutes.
- 6.** Au moment de dresser la glace en boîte ou en plat, émietter des biscuits, napper d'un peu de sauce au chocolat en réalisant des zébrures puis de confiture de lait, couvrir d'une épaisse couche de glace à la banane, et renouveler en alternant les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 7.** Servir aussitôt ou penser à sortir la glace 5 minutes avant dégustation.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com