

Mon Saint Banoffee au chocolat, framboises & bananes ... en solo !

La soirée du 14 février... La date de la fameuse Saint Valentin. Pour couronner le tout, cette année, elle tombe un dimanche. Que nenni ! Ni une ni deux, sortons l'artillerie lourde pour palier à cette déprime dominicale : un dessert régressif et très généreux qui me fera le plus grand bien (surtout après ce mois de détox) ! C'est décidé, cette année, pour l'occasion, je vais m'installer devant un bon film et déguster un énorme banoffee... en solo !

J'ai quoi sous la main ? Des bananes, des biscuits qui restent de mon week-end de ski, des framboises que mon amie [Sidonie](#) avait apportées l'autre soir, de la crème et un stick de [poudre de chocolat "le Saint Chocolat"](#) de la [Maison du Bon Café](#). Avec toutes ces satanées choses, je vais me laisser aller faire un dessert de tous les diables !

J'ai pas mal de chance finalement. Avec un Valentin dans les pattes, c'est sûr que je n'aurais pas pu manger mon dessert en paix. La tranquillité en solo, ça a du bon. Enjoy !

Mon Saint banoffee chocolat & banane en solo :

Pour le banoffee

- 2 biscuits sablés
- 1 banane
- ½ citron
- 1/2 gousse de vanille
- 75 ml de crème fleurette
- 1 c. à soupe de sucre blond
- 1 c. café de rhum blanc
- 1 c. à soupe d'amandes effilées
- 2 boules de glace au chocolat noir
- 60 g de framboises

Pour la sauce au chocolat

Mon Saint Banoffee au chocolat, framboises & bananes ... en solo !

- 1/2 stick de poudre de chocolat "Le Saint Chocolat"
- 3 c. à soupe de crème liquide entière



Crédits photos : Studio C'est Ma Food

Préparation du banoffee

Peler et couper la banane en rondelles et l'arroser d'un peu de jus de citron. Réserver au frais. Fendre la gousse de vanille en deux pour récupérer les grains. Fouetter 150 ml de crème en chantilly au batteur électrique avec le sucre, les grains de vanille et le rhum. Émietter les sablés grossièrement. Faire dorer les amandes dans une poêle à sec.

Mon Saint Banoffee au chocolat, framboises & bananes ... en solo !

Préparation de la sauce au chocolat

Délayer la crème avec la [poudre de chocolat "Le Saint Chocolat"](#). Émulsionner au fouet pour obtenir une consistance de sauce épaisse.

Monter le banoffee

Dans un bocal en verre, disposer les boules de glace au chocolat, les bananes et les framboises, quelques morceaux de sablés, la chantilly à l'aide d'une douille, la [sauce chocolat](#) et un peu d'amandes effilées. Déguster sans attendre devant un bon film !

Astuces :

#1 : Pour une sauce plus chocolatée, délayer un stick de [poudre de chocolat "Le Saint Chocolat"](#) avec 6 cuillères à soupe de lait entier ! Vous pouvez aussi remplacer les framboises par d'autres fruits de saison !

#2 : Déguster un énorme banoffee, devant une de ces sélections de films !

- [Crazy Amy](#)
- [Journal Bridget Jones](#)
- [Marley et moi](#)
- [40 ans et toujours puceau](#)
- [Gils Only](#)
- [Madame Foresti](#)
- [Tu veux ou tu veux pas ?](#)
- [De l'autre côté du lit.](#)

Articles similaires

Mon Saint Banoffee au chocolat, framboises & bananes ... en solo !



Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel



Recette salé, poulet aux agrumes



Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite