

VERRINES BANANES CARAMEL



8 personnes

Ingrédients :

50 g de beurre

14 biscuits sablés

5 grosses bananes mûres

10 c à s de nappage au caramel ou l'équivalent de caramels au beurre salé que l'on fait fondre avec un peu d'eau

30 cl de crème fraîche épaisse

40 cl de crème anglaise

2 c à s de jus de citron

Copeaux de chocolat

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Ecraser les biscuits sablés à la fourchette et les mélanger avec le beurre fondu.

Couper les bananes en tranches et les mélanger dans un plat avec le jus de citron et la sauce caramel.

Battre la crème fraîche au fouet en chantilly puis la mélanger avec la crème anglaise.

Déposer une cuillerée à soupe de miettes de sablé au fond des verrines.

Recouvrir avec la moitié des bananes, puis la moitié de la crème anglaise.

Mettre à nouveau une couche de miettes de sablé, puis une couche de banane et une couche de crème anglaise. Finir par les miettes de sablé.

Parsemer de quelques copeaux de chocolat.

Servir bien froid.