



5 15

Tarte glacée Banana split

PORTIONS

8

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

CONGÉLATION

2 heures 15 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 597; protéines 8 g; matières grasses 31 g; glucides 75 g; fibres 3 g; fer 2 mg; calcium 179 mg; sodium 224 mg

Ingrédients

- 2 à 3 bananes
- 500 ml (2 tasses) de crème glacée à la vanille Coaticook
- 500 ml (2 tasses) de crème glacée double fraise Coaticook
- 500 ml (2 tasses) de crème glacée double chocolat Coaticook
- 750 ml (3 tasses) de crème fouettée
- 180 ml (3/4 de tasse) de crème à cuisson 15%
- 125 g (environ 1/3 de lb) de chocolat au lait
- 8 cerises au marasquin

Pour la croûte:

- 8 cornets à crème glacée gaufrés cassés en morceaux
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre fondu

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans le contenant du robot culinaire, réduire les cornets en chapelure fine.
- 2 Ajouter le beurre fondu et remuer.
- 3 Déposer le mélange dans une assiette à tarte de 20 cm (8 po) de diamètre et le presser fermement sur le fond et les parois de façon à obtenir une croûte uniforme. Placer au congélateur 15 minutes.
- 4 Couper les bananes en fines rondelles. Répartir les rondelles de bananes sur la croûte.
- 5 À l'aide d'une cuillère à crème glacée, garnir la croûte de boules de crème glacée à la vanille, de crème glacée double fraise et de crème glacée double chocolat en les faisant alterner. Couvrir la tarte de 500 ml (2 tasses) de crème fouettée. Placer au congélateur de 2 à 3 heures.

- Environ 10 minutes avant de servir, porter la crème à ébullition dans une casserole.
- 7 Hors du feu, ajouter le chocolat. Laisser fondre, puis remuer.
- 8 Au moment de servir, garnir la tarte de sauce au chocolat, de la crème fouettée restante et de cerises au marasquin.