

# Banoffee Pudding Cups

with DIY Toffee Sauce

180 Minutes

## Start here

Before starting, gather all required tools.

## Bust out

Measuring spoons, plastic wrap, spatula, medium pot, 2 large bowls, measuring cups, whisk, large pot, large non-stick pan

## Ingredients

	4 Person
Banana Sauce	125 ml
Graham Cracker Crumbs	1 cup
Milk	237 ml
Cream	237 ml
Cornstarch	2 tbsp
Egg	3
White Sugar	½ cup
Brown Sugar	100 g
Honey	1 tbsp
Butter*	7 tbsp
Salt*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Start banana pudding

- Whisk together **½ cup white sugar, cornstarch, 1 egg and 2 egg yolks** in a large bowl until lightened and smooth, 1 min. (**TIP:** To separate the yolk from the white, slightly crack the egg, then use your hands to cradle the egg yolk and remove it from the white.) Set aside.
- Add **banana sauce, milk** and **¼ tsp salt** to a large pot. Bring to a simmer over medium heat, stirring constantly, 4-5 min.
- Slowly whisk **½ cup hot banana-milk mixture** into the bowl with **sugar and eggs** until smooth. Pour this **combined mixture** back into the pot with **remaining banana-milk mixture**.



## Finish toffee sauce and make graham cracker crumble

- Slowly stir in **½ cup cream**, until fully incorporated. (**NOTE:** Make sure to add cream slowly to avoid splattering.) Stir in **¼ tsp salt**, then continue to cook until thickened and slightly reduced, 2-3 min. Remove from the heat set aside to cool to room temperature.
- While **toffee sauce cools**, heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **2 tbsp butter**, then swirl to melt. Stir in **graham cracker crumbs** and a **pinch of salt**.
- Cook, stirring often, until **crumbs** are toasted, 1-2 min. Stir in **honey**. Gently shake or swirl the pan to create **pea-sized crumbs**.
- Remove from heat, then transfer **graham cracker crumble** to a small plate to cool.



## Finish banana pudding and start salted toffee sauce

- Bring **banana pudding** to a gentle boil over medium-high heat, stirring constantly with a spatula, until **pudding** thickens. Continue to cook while stirring constantly for 1 min.
- Remove from the heat, then whisk in **1 tbsp butter**.
- Transfer **pudding** to another large heatproof bowl and place a piece of plastic wrap directly over the surface. Place in the fridge until cool, 1-2 hr.
- Meanwhile, add **4 tbsp butter** and **brown sugar** to a medium pot over medium-high heat. Cook, stirring constantly, until **mixture** comes to a simmer, 2-3 min. Reduce heat to medium and continue to cook until **mixture** is smooth and glossy, 1-2 min.



## Finish and serve

- When all components are fully cool, whip **remaining cream** until stiff peaks using a whisk. Gently fold **whipped cream** into **banana pudding mixture**.
- Add **3 tbsp banana pudding** to the bottom of a bowl or glass, followed by **2 tbsp toffee sauce** and **1 tbsp graham cracker crumble**. Repeat the layering process, finishing with **½ tsp toasted graham cracker crumble** on top.
- Repeat the process with 3 more glasses or small bowls.
- Place **banoffee pudding cups** in the fridge to chill until ready to serve.

# Coupes de pouding aux bananes et au caramel

avec sauce au caramel maison

180 minutes

## D'abord

Avant de commencer, rassembler tout le matériel requis.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, pellicule plastique, spatule, casserole moyenne, 2 grands bols, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	4 personnes
Ketchup aux bananes	125 ml
Biscuits Graham, émiettés	1 tasse
Lait	237 ml
Crème	237 ml
Fécule de maïs	2 c. à soupe
Œuf	3
Sucre blanc	½ tasse
Cassonade	100 g
Miel	1 c. à soupe
Beurre*	7 c. à soupe
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Commencer le pouding aux bananes

• Dans un grand bol, mélanger en fouettant pendant 1 min **½ tasse de sucre blanc**, la **fécule de maïs**, **1 œuf entier** et **2 jaunes d'œuf**, jusqu'à ce que le mélange soit éclairci et homogène.

(**CONSEIL** : Pour séparer le jaune du blanc, casser légèrement l'œuf, puis utiliser les mains pour bercer le jaune d'œuf et le séparer du blanc.) Réserver.

• Dans une grande casserole, ajouter le **ketchup aux bananes**, le **lait** et **¼ c. à thé de sel**. Porter à légère ébullition à feu moyen et mijoter de 4 à 5 min, en remuant souvent.

• Dans le bol contenant le **mélange de sucre et d'œufs**, incorporer lentement en fouettant **½ tasse du mélange chaud de bananes et de lait**. Bien mélanger, jusqu'à ce que le tout soit homogène. Retourner ce **mélange** dans la casserole avec le **reste du mélange de bananes et de lait**.



## 3 Terminer la sauce et faire le croustillant de biscuits Graham

• Ajouter en remuant lentement **½ tasse de crème**, jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée.

(**REMARQUE** : Ajouter lentement la crème pour éviter les éclaboussures.) Incorporer **¼ c. à thé de sel**, puis poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe et réduise légèrement. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

• Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Faire fondre en tournoyant la poêle **2 c. à soupe de beurre**. Ajouter les **biscuits Graham émiettés** et **une pincée de sel**.

• Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **miettes** soient dorées. Incorporer le **miel**. Secouer ou tournoyer doucement la poêle pour obtenir des **grumeaux de la taille d'un petit pois**. Retirer la poêle du feu et transférer le **croustillant de biscuits Graham** dans une assiette pour refroidir.



## 2 Terminer le pouding et commencer la sauce au caramel

• Porter le **pouding aux bananes** à légère ébullition à feu moyen-élevé, en remuant souvent avec une spatule, jusqu'à ce qu'il épaississe. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent.

• Retirer du feu, puis incorporer en fouettant **1 c. à soupe de beurre**.

• Transférer le **pouding** dans un autre grand bol résistant à la chaleur et couvrir la surface d'un morceau de pellicule plastique. Refroidir au frigo de 1 à 2 h.

• Chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **4 c. à soupe de beurre** et la **cassonade**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **mélange** arrive à légère ébullition. Réduire à feu moyen, puis poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse et luisant.



## 4 Terminer et servir

• Lorsque tous les éléments seront complètement refroidis, fouetter le **reste** de la **crème** jusqu'à obtention de pics fermes. Incorporer délicatement la **crème fouettée** au **mélange de pouding aux bananes**.

• Au fond d'un bol ou d'un verre, étaler **3 c. à soupe de pouding aux bananes**, puis **2 c. à soupe de sauce au caramel** et **1 c. à soupe de croustillant de biscuits Graham**.

• Répéter les étapes, en garnissant de **½ c. à soupe de croustillant de biscuits Graham** pour terminer.

• Répéter le processus dans 3 autres verres ou petits bols. Réserver les **poudings** au frigo jusqu'au moment de servir.