Protocole expérimental :

Etape 1 : Le biscuit.

1. Faites fondre une masse m_1 = 80 g de beurre dans une casserole en augmentant sa température.
2. Ecrasez une masse m_2 = 200 g de biscuit anglais, les mélanger avec le beurre fondu.
3. Etalez la préparation précédente au fond du moule, et abaissez sa température en la plaçant au réfrigérateur réglé à une température moyenne de 6 degré Celsius.
4. Une fois durci, placez les bananes coupées en rondelles sur le biscuit.

Etape 2 : Le toffee.

1. Dans la cocotte-minute, déposer 1 boite d'une masse de 500 grammes de lait concentré sur un chiffon.
2. Recouvrir d'eau, fermez le couvercle, augmentez la température en chauffant.
3. Une fois que la pression maximale p = 1,8 bar est obtenue dans la cocotte, et que la température de cuisson est T = 120°C, laissez cuire un temps de t_1 = 45 min.

Alternative : Sans cocotte-minute, on peut réaliser le toffee dans une casserole, mais la cuisson durera un temps t_2 = 2 h.

4. Laissez refroidir après la cuisson, puis nappez les bananes et le biscuit.

Etape 3 : la chantilly.

1. Prendre un volume V = 0,4 L de crème liquide entière, et le placer dans un saladier avec les fouets du batteur entre 30 et 45 minutes au réfrigérateur.
2. Une fois bien refroidie, fouetter la crème afin d'incorporer de l'air et augmenter son volume pour ainsi réaliser une chantilly.
3. Pensez à ajouter une masse m_3 = 30 g de sucre glace en cours de fouettage.
4. Nappez votre banoffee de chantilly, réservez un temps t_3 = 3 h au réfrigérateur.
5. Saupoudrer d'un peu de cacao en poudre avant de servir et dégustez !

Grandeur physique	Symbole de la grandeur	Unité de mesure	Symbole de l'unité de mesure
masse	m	gramme	g
température	T	degré Celsius	°C
volume	V	litre	L
pression	p	bar	bar
temps	t	minute/heure	min / h