



Tortues au caramel de banane

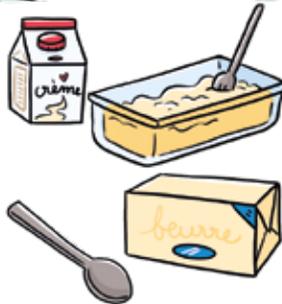
Ingrédients

Pour le caramel à la banane

- 500 ml (2 tasses) de sucre blanc ou de cassonade
- 1 banane bien mûre, en purée
- 60 ml (1/4 tasse) de crème 15 % ou 35 %
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre, de margarine ou d'huile de coco

Pour les tortues

- 250 ml (1 tasse) de pacanes ou d'autres noix
- 250 ml (1 tasse) de chocolat



Étapes de la préparation

- 1** Dépose le sucre dans une poêle et fais-le chauffer à feu moyen. Lorsque le sucre fondu commence à avoir une couleur de caramel, retire-le du feu.
- 2** Ajoute la purée de banane, mélange bien et remets la poêle sur le rond. Laisse mijoter une minute ou deux, puis ajoute la crème en remuant. Attention aux éclaboussures !
- 3** À cette étape, le caramel risque de cristalliser un peu. Porte à ébullition et continue de mélanger jusqu'à ce que le caramel soit crémeux.
- 4** Ajoute le beurre et remue jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- 5** Verse le caramel dans un bol et laisse-le refroidir complètement. Pendant ce temps, fais fondre le chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes.
- 6** Sur une plaque à cuisson, fais environ 16 petits tas de noix. Recouvre-les de caramel, puis de chocolat fondu. Laisse tes friandises durcir au réfrigérateur environ une heure avant de les manger.



ATTENTION!
 Ne quitte jamais des yeux ton caramel, car il pourrait brûler. Il goûtera alors amer et ne sera pas aussi bon.

