

Tarte à la noix de coco



Ingrédients : pour 2 tartes

Pâte sablée :

- | | |
|-----------|-----------------------|
| - Farine | 500g + 200g (étalage) |
| - Beurre | 250g |
| - Sucre | 160g |
| - Œuf | 1 |
| - Sel fin | X |

Appareil :

- | | |
|----------------------|-------------------|
| - Noix de coco râpée | 250g |
| - Œufs | 8 |
| - Lait de coco | 2 briques de 20cl |
| - Sucre vanille | 2 sachets |
| - Sel fin | X |
| - Sucre | 90g |
| - Crème fraîche | 10 cl |
| - Sirop de canne | 1 dl |

Méthode :

- Faire un puits avec la farine, mettre au centre le sucre, le sel, le beurre en pommade. Mélanger le tout pour obtenir comme du sable, ajouter l'œuf, et remélanger jusqu'à obtention d'une pâte. Partager la pâte en deux pour faire 2 tartes.
- Etaler cette pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Foncer vos 2 moules, mettre au réfrigérateur.

Dans un saladier verser le lait de coco, la noix de coco, les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la crème fraîche, le sel fin. Mélanger.

- Sortir les pâtes à tarte du réfrigérateur, partager l'appareil et verser dans les deux moules à tarte, puis mettre au four préchauffé à 200°
- Compter environ 30mn de cuisson. Sortir du four laisser refroidir, passer dessus du sirop de canne pour faire briller la surface. Servir avec une boule de glace coco ou vanille.