Tarte moelleuse à la noix de coco

Une garniture fondante à la noix de coco râpée sur une pâte sablée. Simple, parfumée et qui rappelle les vacances.

8 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 pâte sablée crue
- 120 g de noix de coco râpée
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 100 ml de lait de coco
- 50 g de beurre fondu

Préparation

1. Foncer un moule avec la pâte et piquer le fond.
2. Mettre le sucre et les œufs dans le bol et mélanger.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter le lait de coco, le beurre fondu et la noix de coco.
   20 sec / vitesse 3
4. Verser sur le fond de pâte.
5. Cuire 35 minutes à 180°C jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Le conseil de Tiha
Parsème un peu de noix de coco sur le dessus avant d'enfourner pour un beau croustillant.

Conservation : 3 jours à température ambiante.