

## **TARTE A LA NOIX DE COCO**

### **INGRÉDIENTS POUR (6 A 8 Personnes) :**

- 150 gr de sucre ;
- 25 cl de lait de coco ;
- 2 œufs ;
- 250 gr de noix de coco râpée ;
- 1 sachet de sucre vanillé ;
- ½ bâton de vanille ou 1 cuillère à soupe de rhum ;
- 1 pâte brisée ;

1. Chauffer le lait de coco œufs, puis ajouter les 2 sucres.
2. Hors du feu, ajouter la noix de coco râpée et mélanger.
3. Casser les œufs dans un bol et les fouetter ; verser sur le mélange à la noix de coco. Ajouter le parfum.
4. Mouler la pâte brisée puis verser le mélange sur cette pâte (précuite au four pendant 10 à 15 mn avant de verser le mélange).
5. Enfourner à four chaud (180° à 190°C).

**VOUS POUVEZ ÉVENTUELLEMENT TIÉDIR LA TARTE**

**DÉLICIEUX AVEC UN VIN LIQUOREUX**

**BON APPÉTIT**