

La Marmite de Claude

TARTE NOIX DE COCO ET CHOCOLAT

INGREDIENTS (6 personnes)

*1 pâte Brisée
150 g de beurre
150 g de coco râpé
150 g de sucre
4 œufs
200 g de chocolat
10 cl de crème fraîche*

RECETTE

*Préchauffer le four à 180°.
Battre les œufs avec le sucre jusqu'au blanchiment.
Ajouter le beurre fondu et la noix de coco, bien mélanger.
Mettre le mélange sur le fond de pâte Brisée. Cuire 30 mn.
Faire fondre le chocolat avec la crème fraîche, bien mélanger.
Sortir la tarte du four et bien étaler le chocolat fondu sur toute la surface de la tarte.
Refroidir et mettre au frigo quelques heures avant de déguster.*