

# Tarte Cocochocolat

CUISIMAGES

Réf :  
5505

Type :  
Tarte

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
20 min  
A 180°C

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 6/8 personnes

- 150 g de noix de coco râpée
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 1 pâte brisée
- 4 oeufs
- 100 g de chocolat noir
- 50 ml de crème liquide



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Faites fondre le beurre et mélangez le avec la noix de coco.



Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Utilisez seulement 2 jaunes. Battez les en omelette et ajoutez les à la noix de coco.

Incorporez le sucre.



Battez les blancs en neige et incorporez les délicatement à l'aide d'une spatule en bois.

Vous obtenez une pâte compacte et homogène.



Étalez la préparation sur le fond de tarte.

Enfournez à mi hauteur pendant 25 min à 180°C.



Faites fondre le chocolat avec la crème liquide et mélangez bien à l'aide d'un fouet.

Répartissez le chocolat encore chaud sur la tarte sortant du four. Laissez refroidir.



Conseils  
Variante  
Vin

Réservez au réfrigérateur recouvert d'un papier aluminium.