

Tartelette gonflée à la noix de coco

PRÉPARATION 20 min ■ **CUISSON** 20 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 20 min ■ **NIVEAU** très facile

POUR 6 PERSONNES

- 2 rouleaux de pâte sablée

Pour la crème à la noix de coco

- 240 g de noix de coco râpée
- 150 g de sucre glace
- 180 ml de crème liquide
- 10 g de levure chimique
- 4 œufs
- 1 orange non traitée

Pour le décor

- 50 g de sucre glace

MATÉRIEL Alfapac

- Moules à tartelette en aluminium

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5/6).

Couper la pâte sablée en six cercles de diamètre supérieur de 1 à 2 cm à celui des moules à tartelette. Disposer les ronds de pâte dans le fond des moules à tartelette, remonter les bords et presser délicatement. Piquer les fonds des tartelettes à l'aide d'une fourchette. Les réserver au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, préparer la crème à la noix de coco. Prélever le zeste de l'orange à l'aide d'un zesteur ou d'une râpe à fromage. Dans un saladier, mélanger au fouet à main la noix de coco, le sucre glace, la levure, les œufs, la crème et le zeste. Bien mélanger pour obtenir une texture homogène.

Remplir le fond de chaque tartelette de crème à la noix de coco. Enfourner et faire cuire à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 à 20 minutes environ, jusqu'à ce que les tartelettes gonflent et prennent une jolie couleur dorée.

Laisser refroidir sur une grille pendant quelques minutes avant de démouler, puis saupoudrer généreusement les tartelettes de sucre glace.



Le plus du Chef

Pour varier les saveurs, vous pouvez ajouter des petits morceaux de fruits frais (mangue, framboise...) au cœur des tartelettes avant de les faire cuire.

