

Tartelettes coconois

Pour 6 tartelettes de 10 à 12 cm de diamètre

300g de pâte sucrée ou brisée ou même feuilletée

150g de cerneaux de noix

100ml de crème liquide entière

200ml de lait de coco

2 œufs

75g de sucre

Sucre glace pour la finition

Matériel : 6 moules à tartelette de 10 à 12 cm de diamètre

Préchauffez le four à 200°C

Étalez la pâte et foncez les moules. Piquez-la et réservez au frigo.

Mixez les cerneaux de noix pour obtenir une poudre grossière.

Fouettez les œufs avec le sucre, incorporez la crème et le lait de coco puis les cerneaux de noix hachés. Versez cette préparation dans les fonds de tarte et enfournez à 200°C pendant 25 minutes.

Laissez refroidir les tartelettes avant de les saupoudrer de sucre glace et de les servir. Et pourquoi pas avec une boule de glace vanille.