***Tarte au citron vert, menthe et coco***

**Pour 4 à 6 personnes**

300g de [*pâte sucrée*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2014/05/pate-sucree.html)

Curd citron vert-menthe

130ml de jus de citron vert

Le zeste râpé d'1 citron vert

3 œufs

100g de sucre

60g de beurre

10 petites feuilles de menthe

Topping

200ml de crème de coco

1 cuil à café de sucre glace

Le zeste d'1 citron vert

*Des copeaux de chocolat blanc*

Quelques petites feuilles de menthe

1 citron vert

Curd citron vert-menthe: Versez le jus et le zeste de citron vert dans une casserole, ajoutez le sucre et portez à ébullition. Coupez le feu et ajoutez les feuilles de menthe, laissez-les infuser pendant 15-20 minutes.

Après infusion, incorporez les œufs, fouettez et faites chauffez à feu moyen sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Mixez le mélange pour bien l’homogénéiser et pour réduire les feuilles de menthe puis ajoutez le beurre coupé en morceau et laissez-le fondre en remuant. Laissez refroidir avant de réservez le curd au frais pendant 2-3 heures.

Préparez la pâte: (voir [ici](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2014/09/pate-sablee.html)) Mélangez tout les ingrédients et formez une boule de pâte lisse et homogène, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Foncez la pâte dans un moule à tarte rectangulaire puis réservez-la au frais le temps de préchauffer le four à 200°C. Enfournez à 200°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four.

Laissez refroidir le fond de tarte avant de le garnir avec le curd, retour au frais pour environ 30 minutes pour que le curd tienne bien.

Chantilly coco: Fouettez la crème de coco avec le sucre glace jusqu'à ce qu'elle forme une chantilly ferme (une fois remise au frais la chantilly va devenir de plus en plus ferme dons pas d'inquiétude si vous trouvez qu'elle ne se tien pas très bien quand vous la fouettez).

Pochez la chantilly coco sur votre tarte, puis décorez avec des copeaux de chocolat, quelques petites feuilles de menthe ainsi que des zestes et des tranches de citron vert.+

Réservez au frais jusqu’à la dégustation.