

Tarte coco à la façon des Caraïbes

Pour 6 personnes:

Pour la pâte : 200g de farine – 80 g de sucre + 20 g pour le moule
– 2 jaunes d'œufs – 1 pincée de sel. -

Pour la garniture : 75 cl de lait – 300g de coco râpée – 1 gousse de vanille – 125 g de sucre –
50 g de maïzena – 3 jaunes d'œufs – 30 g de beurre
– 50 g de chocolat blanc – 10 cl de crème fraîche liquide – 1 pincée de sel.

Préparez la pâte : mélangez la farine avec 80 g de beurre en morceaux, les jaunes d'œufs et le sel. Travaillez la pâte du bout des doigts en ajoutant 3 c à s d'eau puis ramassez-la en boule.

Réservez 2 heures au frais. Préchauffez le four th 6-7 (200°) Étalez la pâte et disposez-la dans un moule beurré. Recouvrez de papier sulfurisé garni de légumes secs.

Enfournez 15 min et poursuivez la cuisson 10 min sans le lestage.

Préparez la garniture : faites chauffer le lait sans faire bouillir, ajoutez 100g de noix de coco râpée et les graines de la gousse de vanille. Couvrez et laissez infuser 30 min. Égouttez la noix de coco en pressant à travers une passoire fine et **en gardant le lait..** Mélangez **3 jaunes d'œufs** dans une casserole avec le sucre, la maïzena et le sel, faites chauffer doucement en ajoutant le lait parfumé. Faites bouillir 1 min. Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez refroidir. Faites dorer sur le grill du four les 200g de noix de coco restants 8 min. Montez la crème en chantilly. Faites fondre le chocolat et incorporez-le. Saupoudrez le fond de tarte de la moitié de noix de coco dorée, étalez la garniture, couvrez de chantilly et du reste de noix de coco dorée.

