

Tarte coco-mangue



Ingrédients :

1 pâte brisée, sablée ou feuilletée selon votre goût
125g de coco râpée
125g de sucre de canne
125g de crème de coco
2 oeufs
1 pot de confiture de mangues

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C

Disposez la pâte dans un moule à tarte et la piquer.

Précuire le fond de tarte à 180°C pendant 15 minutes.
Le sortir du four et laissez refroidir.

Pendant ce temps, mélangez la coco râpée, le sucre, la crème de coco et les 2 jaunes d'oeufs. Battre les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.

Disposez harmonieusement la confiture de mangues sur le fond de tarte refroidi. Versez ensuite le mélange coco dessus.

Cuire la tarte dans votre four pendant 30 minutes à 180°C. Le dessus doit être légèrement doré.

Laissez au moins tiédir avant de déguster. Vous pouvez servir cette tarte accompagnée d'une boule de sorbet à la mangue.

Bon appétit !