

## TARTELETTES FRAMBOISE-LITCHI-CREME DE COCO



Une **pâte à tarte** : brisée, sablée ...

Quelques **framboises** (surgelées ici) et quelques **litchis** (frais) déposés sur le fond de tarte,

**Crème** pour recouvrir les fruits (pour 4 tartelettes : **1 œuf + 50 g de crème de coco sucrée + 50 g de crème liquide ou de lait**),

Un peu de **noix de coco râpée** pour saupoudrer.

Cuisson au four préchauffé à 180°C pendant 20 à 30 min jusqu'à ce que les tartelettes soient dorées.

Déguster tièdes ou froides.