



Pour les fonds de tartelettes coco

150g de noix de coco râpée

1 blanc d'œuf (35 g)

30 g de sucre en poudre

115 g de crème épaisse

Préchauffez le four à 180°

Dans un saladier ou à l'aide d'un robot, mélangez la noix de coco, le blanc d'œuf, le sucre et la crème

Mettez 1 cac de cette préparation dans des mini-moules à tartelettes en silicone, appuyez avec votre pouce au centre de chaque boule de pâte pour former un fond de tartelette.

Mettez au four 15 mn

Sortez les tartelettes du four et laissez-les refroidir

Garnissez chaque fond de tartelette de coco de lemon curd et dégustez,

On peut faire lemon curd , je l'ai pris déjà prêt



Imprimer la recette