



Tarte noix de coco chocolat

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 10/06/2016 |

Ma tarte noix de coco chocolat pour les gourmands de chocolat .



Ingrédients:

- 350g de pâte sucrée
- 70g de beurre
- 120g de sucre en poudre
- 125g de noix de coco en poudre
- 3 blancs d'œufs
- rhum
- 130g de chocolat noir
- 130g de crème liquide

Confection:

Réaliser la pâte sucrée 24 heures avant utilisation. Foncer un fond de tarte et cuire à blanc. Dans un saladier, mettre la noix de coco avec le sucre puis verser le beurre fondu dessus. Monter les blancs d'œufs et les incorporer à la noix de coco délicatement.

© 2016 vision-plaisir

Verser dans le fond de tarte cuit et mettre au four 180°C pendant environ 15/20 minutes. Laisser refroidir la tarte puis fondre le chocolat noir avec la



crème liquide, et verser par-dessus la tarte. A déguster une fois que le chocolat est devenu dur. Cette tarte ne supporte pas les réfrigérateurs, elle préfère être mangée dans la journée. Les gourmands !

