



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 20 mn
Temps Total : 12h30 mn

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 8 personnes :

- 30 gr de poudre d'amande
- 70 gr de beurre salé (pommade)
- 75 gr de sucre roux
- 75 gr de farine
- 200 ml de lait de coco
- 100 gr de chocolat noir (66% type Valrhona Caraïbe)
- 80 gr de coco râpée
- 30 gr de copeaux de coco préalablement torréfiés

Matériel :

- Moule à tarte

Préparation :

Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser à température ambiante pour qu'il ramollisse naturellement.

Préchauffer le four à 200°C.

Avec un robot, mélanger ensemble la poudre d'amande, le sucre, le beurre, la farine et la coco râpée afin d'obtenir une pâte homogène formant une boule.

Beurrer et fariner la moule à tarte puis garnir avec la préparation précédente. Mettre au four pour 15 mn environ.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat et faire chauffer le lait de coco et mélanger le deux afin d'obtenir une préparation homogène. Verser dans la tarte. Laisser refroidir à température ambiante puis mettre au réfrigérateur pour 12 h.

Au moment de servir saupoudrer la tarte avec les copeaux de coco préalablement torréfiés.

Trucs et Astuces :

Selon votre goût vous pouvez modifier la quantité de poudre de coco râpée ainsi que la force du chocolat en prenant par exemple un chocolat au lait au lieu du chocolat noir, voire faire un mélange des deux.