

# *Les Tartes Sucrées*

## *La tarte Kiwis-Coco*

### *Ingrédients pour une tarte kiwis coco :*

Une pâte feuilletée

#### *Pour la crème coco :*

120 g de sucre en poudre

50 cl de lait

3 Jaune d'oeufs

80 g de noix de coco

50 g de farine

Un sachet de sucre vanillée

3 ou 4 kiwis

#### *Préparation :*

Mettez votre pâte feuilletée dans un moule à tarte et faites la cuire à blanc.

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le sucre et le sucre vanillé.

Dans un saladier mélangez vos jaunes d'oeufs avec la farine.

Ajoutez le lait chaud petit à petit sur le mélange farine-jaune d'oeuf et bien mélanger.

Remettez le tout dans une casserole, ajoutez la noix de coco et mélangez jusqu'à épaississement de la crème.

Une fois que la crème coco est bien épaisse, mettez là sur votre pâte.

Épluchez vos kiwi et coupez des fines tranches.

Disposez sur votre tarte et mettre au frais.

*Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :*

*[deliceyeux@gmail.com](mailto:deliceyeux@gmail.com)*

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

*Delice-Yeux©*