

TARTE ANANAS NOIX DE COCO



Ingrédients :

- 1 pâte sablée
- 3 œufs
- 100 g de sucre roux
- 200 g de crème fraîche
- 150 g de noix de coco
- 1 c à c de sucre vanillé
- 2 c à s de rhum
- 7 tranches d'ananas

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, les œufs et le sucre roux et mixer 2 minutes à vitesse 3
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème, la noix de coco, le rhum, le sucre vanillé et mixer 30 secondes à vitesse 4
- garnir le moule à tarte de la pâte sablée
- verser la préparation sur le fond de tarte
- puis disposer les tranches d'ananas
- cuire environ 45 minutes

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>