

# **TARTE POIRE - QUETCHES ET NOIX DE COCO**



**Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Assia  
"Gourmandise Assia"**

## **Ingrédients:**

- 1 Pâte sablée
- 2 œufs
- 15 quetsches
- 1 poire William
- 30 g de Noix de coco
- 160 g de lait de coco
- 40 g de crème fraîche
- 100 g de sucre
- 2 c à s de sucre cassonade pour le dessus de la tarte

## **Préparation:**

- Préchauffer le four à 180°
- Etaler la pâte sur le moule et piquer la pâte pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson
- Laver et couper les Quetsches en deux, éplucher la poire et la couper en deux, retirer le cœur
- Mettre dans le bol, les œufs, le sucre, le lait de coco, la crème et la noix de coco en poudre, puis mixer 15 secondes à vitesse 4
- Verser le mélange dans le fond de la pâte
- Garnir avec la poire et les quetsches
- Saupoudrer de sucre cassonade
- Enfourner à 180° la cuisson d'abord en bas pendant 30 à 40 minutes