

Tarte Bounty

Ingrédients

200 gr de lait concentré sucre

150 gr de noix de coco

1 pâte brisée

1 tablette de chocolat pâtissier

50 gr de beurre

Dans un saladier mélanger le lait concentré avec la noix de coco et réserver au frigo 30 mn

Étaler votre pâte sablée, et la faire cuire à blanc pendant 15-20 mn

Une fois la tarte cuite, reprendre la préparation de noix de coco et l'étaler sur la pate, mettre au frais et faire durcir.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes avec le beurre et l'eau. Nappez la tarte de chocolat et remettre au frais pour faire durcir.

Sortir 10 mn avant la dégustation et oui sinon vous aurez du mal à couper la tarte.

