

TARTE AU CHOCOLAT ET À LA NOIX DE COCO

Novembre 2006 (Révisé en juillet 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 150 g de sucre brun en poudre
- ★ 150 g de beurre
- ★ 200 g de chocolat noir pour pâtisserie
- ★ 150 g de noix de coco râpée
- ★ 4 œufs
- ★ 10 cl de crème liquide
- ★ 4 brins de menthe fraîche

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, 3 casseroles, Fouet, Bol

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,65 € (soit 1,11 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) une dizaine de minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette. Couper le beurre en dés et le faire fondre à feu ultra doux dans une casserole. Casser les œufs un par un dans un bol et les mettre dans une jatte. Les battre au fouet avec le sucre, ajouter la noix de coco et le beurre fondu, bien homogénéiser. Verser sur la pâte et mettre au four pour 20 minutes.

Porter à ébullition une grande casserole d'eau, placer une plus petite à l'intérieur de façon à constituer un bain-marie. Casser le chocolat en petits morceaux, le placer dans le bain-marie, laisser fondre, ajouter la crème et mélanger jusqu'à obtenir un appareil onctueux. Sortir la tarte, napper avec le chocolat et laisser complètement refroidir. Décorer avec des sommités de menthe au moment de servir.

Boisson :

Un Pineau des Charentes servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.