**Tarte à la noix de coco de Sam**



|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 6 Personne(s) |
| Préparation | 15 min |
| Cuisson | 45 min |

**Ingrédients pour Tarte à la noix de coco de Sam**

* 175 g de noix de coco râpée (1 sachet et demi environ)
* 1 boîte de lait de coco
* 1/3 de boîte de crème de coco (crème de couleur marron assez sucrée)
* 3 œufs
* quelques gouttes d’extrait de noix de coco
* 1 pâte à tarte sablée
* 1 sachet de pépites de chocolat

**Préparation pour Tarte à la noix de coco de Sam**

1 Préchauffez le four th.6 (180°C).

2 Faites chauffer le lait de coco et la crème de coco.

3 Au premier frémissement, mettez à feux doux et ajoutez l’extrait de coco et la noix de coco râpée.

4 Arrêtez le feu. Vous devez obtenir une sorte de bouillie blanche ni trop épaisse, ni trop liquide.

5 Dans un bol, battez les œufs en omelette et ajoutez-les à la préparation.

6 Étalez la pâte à tarte, versez-y la préparation, ajoutez-y la moitié du sachet de pépites de chocolat et et enfournez pendant 30 min.

7 A la sortie, saupoudrez des dernières pépites de chocolat.