

Tartes

Tartelette coco



50 min **20 min** **30 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

613

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Beurrer et fariner les moules.
- 2 La farine doit recouvrir toute la surface, en pellicule légère et sans former de paquets. Chemiser ainsi un moule garantit un démoulage parfait.
- 3 Aplatir grossièrement la pâte sablée dans les moules.
- 4 Marquer une petite gouttière le long du moule avec les doigts pour que la pâte soit bien étalée. Il ne faut pas l'étirer mais la tasser pour éviter les irrégularités.

Étape 2

Préparation du mélange à la noix de coco et garnissage de la pâte

- 1 Dans une assiette creuse, écraser à la fourchette le beurre mou, ajouter la noix de coco et mélanger.
- 2 Ajouter le sucre vanillé puis le sucre roux. Mélanger avec la fourchette afin d'obtenir une pâte homogène. Réserver.
- 3 Utiliser un robot nuirait au beurre en pommade car il se ramollirait trop.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'appareil

100 g **Noix de coco rapée**
100 g **Sucre roux**
60 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Citron(s)**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**

Ingrédient pour la pâte sablée

160 g **Pâte(s) sablée(s)**

Ingrédients pour le nappage

50 g **Confiture**
10 g **Sucre roux**

- 4 Zester le citron. Réserver les zestes dans un ramequin.
- 5 Utiliser un citron biologique dont la peau sans pesticides peut être consommée.
- 6 Hacher les zestes de citron grossièrement à l'aide d'un couteau de cuisine. Réserver dans un ramequin.
- 7 Utiliser le couteau de cuisine comme un hachoir en maintenant la pointe contre le plan de travail et en faisant levier avec sa courbure.
- 8 Ajouter les zestes au mélange à la noix de coco.
- 9 Casser un œuf dans un bol, battre énergiquement à la fourchette puis l'incorporer à la pâte.
- 10 Mélanger à la fourchette en éliminant le maximum de grumeaux.
- 11 Garnir les tartelettes de ce mélange.
- 12 Mettre à cuire pendant 20 minutes à 180°C (Th.6)

Étape 3

Préparation du nappage

- 1 Dans une casserole sur feu moyen, mettre l'eau, la marmelade de citron et le sucre cassonade.
- 2 Laisser réduire en remuant pour empêcher la formation de caramel. Retirer du feu quand le sucre est dissout. Réserver.
- 3 Sortir la tartelette du four, la laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Démouler la tartelette dans une assiette.
- 2 Napper la tartelette de sirop en répartissant bien avec le dos de la cuillère.
- 3 Déposer quelques filaments de zeste de citron ou même quelques fines rondelles de citron jaune ou vert. Servir.