



Recette : Tarte coco-citron



Cuisson : 25 mn

Thermostat : 180°C (th. 7)

Ingrédients :

- ∴ 1 pâte feuilletée
- ∴ 200g de coco en poudre
- ∴ 1 yaourt aromatisé au citron
- ∴ 150g de sucre
- ∴ 5 œufs
- ∴ 1 c à café de levure
- ∴ zeste de 3 citrons

Préparation :

Battre les œufs entiers en omelette et ajouter le sucre, le zeste de citron, le yaourt et la levure.

Ajouter ensuite la poudre de coco.

Etaler la pâte feuilletée et la piquer avec une fourchette.

Déposer dessus la crème obtenue et mettre à cuire 25mn environ à four 180°