Recette : Tarte à la noix de coco



Cuisson : 30mn

Thermostat : 180°C

Ingrédients :

* 1 pâte brisée
* ½ pot de confiture d'abricots
* 4 œufs
* 175g de sucre
* 150g noix de coco râpée
* 100g beurre fondu

Préparation :

Etalez la pâte pour garnir un moule.

Etalez-y ½ pot de confiture d'abricots et versez la garniture obtenue en mêlant tous les ingrédients.

Faire cuire à four moyen 30mn.

Démoulez tiède et servez froid.

Saupoudrez de sucre glace.