

RECETTE TARTE POTIRON NOIX DE COCO

Ingrédients

- 230 g de sucre roux
- 150 g de noix de coco râpée
- 1 zeste de citron
- 1 pâte sablée ou feuilletée
- 500 g de citrouille cuite réduite en purée
- 4 œufs
- 100 g de raisins secs (facultatif)

Éplucher et couper le potiron en cubes. Le mettre dans une casserole, laisser cuire 10 à 15 minutes, bien égouttée. Laisser refroidir.

Dans un bol, fouetter les œufs le sucre et le zeste jusqu'à obtenir une mousse, ajouter la noix de coco. Incorporer ensuite la purée de potiron écrasé avec une fourchette et mélanger.

Verser la préparation sur la pâte. Enfourner 40 minutes à 180°.

La tarte se conserve au réfrigérateur. Servir à température ambiante.