

## 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 n'aurait 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.