

Crèmes

Garniture coco-citron



30 min 10 min 20 min **0** **404**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture coco citron

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

Étape 1

Préparation de la garniture coco citron

- 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.
- 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)