

Tarte chocolat blanc et crème de coco



8 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

Pour le fond de tarte :

- 375 ml de farine d'amandes
- 250 ml de farine de riz brun
- 60 ml d'huile de noix de coco
- 2 cuillères à soupe de farine de noix de coco
- 2 cuillères à café de sucre de coco
- 1/2 cuillère à café de sel de mer
- 2 blancs d'oeufs

Pour la garniture :

- 60 ml de fécule de maïs
- 1 boîte de lait de coco
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1 tasse de lait au choix
- 2 jaunes d'oeufs
- 85 g de chocolat blanc haché finement
- 250 ml de flocons de noix de coco non sucrés
- 60 ml de sirop d'agave
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Pour le fond de tarte :

Passez au robot la farine d'amandes, la farine de riz brun, l'huile de noix de coco, la farine de noix de coco, le sucre de coco, le sel et les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient tout juste mélangés. Versez la préparation dans un moule à charnière de 23 cm et étalez-la uniformément sur le fond et à mi-hauteur des côtés du moule. Piquez toute la surface de la pâte avec une fourchette. Enfourez et faites cuire 25 minutes ou jusqu'à ce que le fond de tarte soit bien doré. Laissez refroidir.

Pour la garniture :

Dans une casserole moyenne, mélangez la fécule de maïs et le sel. En battant au fouet, ajoutez peu à peu le lait de coco et le lait. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que la préparation commence à mijoter.

En battant au fouet, versez 2 cuillères à soupe de la préparation au lait dans les jaunes d'oeufs, puis reversez ce mélange dans la casserole. En remuant constamment, cuire jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir. Retirez du feu et ajoutez le chocolat blanc, les flocons de noix de coco, le sirop d'agave, la vanille, en battant au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et la garniture lisse. Versez sur le fond de tarte et laissez refroidir jusqu'à la dégustation.