



Tarte aux pommes-coco de Catherine pour « Un an pour faire son cookingout »



Ingrédients :

Pate

- 130 gr de farine
- 80 gr de sucre en poudre
- 2 œufs
- 3 cas de lait
- 3 cas de d'huile
- ½ paquet de levure chimique
- 2 ou 3 pommes en quartier (ou poires)

Crème :

- 70 gr de sucre
- 70 gr de beurre
- 50 gr de noix de coco rapée
- 1 œuf

Recette :

Préchauffer le four à 160-200° .

Mélanger sucre, jaune d'œufs, lait, huile, farine, levure. Battre les blancs en neige, les incorporer à la pâte, mettre dans une tourtière. Garnir la pâte avec les pommes en lamelles. Mettre au four, quand le tarte commence à dorer légèrement (+/- 15mm), recouvrir les pommes avec la crème, remettre au four pour finir la cuisson (+/-10mm).