

Recettes

TARTE AUX DEUX CHOCOLATS, CANNELLE ET NOIX DE COCO

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 pâte sablée
- 200 g de chocolat blanc
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de noix de coco râpée
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 3 œufs
- 3 sachets de sucre vanillé
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 3 cuillères à café de Maïzena
- Un peu de lait

Préparation (30 minutes – cuisson 25 à 30 minutes)

Préchauffez le four à thermostat 7 (210°C).

Faire fondre à feu très doux le chocolat blanc et la crème liquide dans une casserole puis ajouter la noix de coco râpée. Faire la même chose avec le chocolat noir dans une autre casserole, avec un peu de lait. Une fois le chocolat fondu, ajouter le beurre puis la cannelle.

Dans un bol, fouetter 2 œufs avec 2 sachets de sucre vanillé et 2 cuillères à café de maïzena. Dans un autre bol, fouetter 1 œuf avec 1 sachet de sucre vanillé et 1 cuillère à café de maïzena. Verser le premier bol dans le chocolat blanc et le second dans le chocolat noir puis bien mélanger.

Disposer la pâte sablée dans un grand moule à tarte (30 cm) sur un papier sulfurisé ou beurrer le moule.

Piquez la pâte à la fourchette.

Verser le chocolat blanc, bien répartir la préparation, puis ajouter le chocolat noir en dessinant une spirale de plus en plus petite, pour finir la préparation au centre du moule.

Laissez cuire 25 à 30 minutes à thermostat 7.

Bon appétit !

Dessert