Recette de la tarte coco

Ingrédients ;
Pâte :
250gr de farine
1/2 paquet de levure
1 pincée de sel
50gr de sucre
1 oeuf
30ml d'eau
100 gr de beurre mou
(ou prendre une pâte sablée toute prête)

1/2 pot de confiture d'abricot (en saison une marmelade avec abricots frais bien meilleur et moins sucré)

Garniture ;
4 oeufs
175 gr de sucre
150gr de noix de coco rapée
100gr de beurre fondue

préparer la pâte pour garnir un moule de 24cm de diam. Etalez la confiture ou la marmelade puis versez la garniture obtenue en mêlant tous les ingrédients.
Faites cuire à four moyen 30 mn environ ou jusqu'à ce que l'ensemble soit doré.
Démoulez tiède et servez froid saupoudré de sucre glace.