

## *Tarte Coco Citron Vert*

### **Ingrédients :**

- 1 pâte sablée bio
- 60g de sucre roux ou de sucre de coco
- 200g de poudre de coco
- 25cl de lait de coco
- 2 œufs
- Zeste d'1 citron vert rappé finement

### **Recette :**

- Préchauffer le four à 180°
- Étaler la pâte dans le plat à tarte en laissant le papier de cuisson de façon à pouvoir démouler facilement.
- Verser la poudre de coco dans un saladier, y ajouter le sucre.
- Ajouter les œufs battus et bien mélanger.
- Incorporer le lait de coco. et le zeste de Citron.
- Étaler ce mélange, qui est très compact, sur la pâte.
- Faire cuire à 180° pendant 25mn.

*Bon appétit*

