

# TARTELETTES AU COCO

## **Tartelettes**

100 g de farine  
50 g de maïzena  
100 g de sucre  
3 c. à s. de maïzena,  
diluée dans une tasse d'eau

## **Garniture**

400 ml de lait de coco  
50 g de sucre  
120 g de noix de coco en poudre  
10 g de margarine  
20 g de farine  
1 pincée de bicarbonate de soude

*Dans un bain-marie tiède, fouetter ensemble le sucre et le mélange eau-maïzena, ajouter la farine tamisée et mélanger jusqu'à ce que la pâte s'étire en ruban. Huiler 8 moules à tartelettes et y répartir la pâte.*

*Préchauffer le four à 200° et y faire cuire les biscuits douze minutes. Pendant ce temps,*

*faire fondre la margarine, ajouter la poudre de coco et le sucre et faire cuire quelques instants. Prélever un peu de lait de coco et y délayer la farine, additionnée du bicarbonate. Verser le reste du lait de coco dans la casserole et cuire à feu doux tout en mélangeant soigneusement. En dernier lieu, ajouter la liaison lait de coco-farine et épaissir jusqu'à obtenir une pâte.*

*Sortir les biscuits du four et allumer la fonction grill. Démouler chaque fond de pâte puis le replacer aussitôt dans le moule. Répartir la préparation sur chaque fond de pâte, sans toutefois aller jusqu'aux bords des moules.*

*Enfourner à nouveau les tartelettes et les faire dorer. Déguster tiède ou froid.*