

# Tarte Ananas Coco

## Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :50 min

Calories par portion : 270.375 Kcal

Charge glycémique par portion: 13.734

## Les ingrédients

- 400.0 gr Ananas au sirop
- 40.0 gr Noix de coco
- 4.0 u Jaune d'oeuf
- 30.0 gr Farine de blé
- 60.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 u Pâte brisée
- 40.0 cl lait demi écrémé

Préchauffer le four à 180°C (Th 6)

Étalez la pâte dans un plat à tarte et piquez la à l'aide d'une fourchette. Puis saupoudrez la noix de coco râpée.

Égouttez les morceaux d'ananas et déposez les sur la pâte.

Versez la farine et le sucre dans un saladier, incorporez les jaunes d'oeufs et le lait.

## Cuisson

Enfournez 50 min.

## Présentation

Laisser tiédir avant de démouler puis servir avec une boule de glace à la vanille des îles.