**MATERIEL :**

* 1 casserole, 1 zesteur, un couteau d’office, 1 spatule
* 1 moule à tarte, 1 fourchette
* 1 cul de poule, 1 fouet

**INGREDIENTS pour 6 personnes:**

* 1 pâte brisée
* 125g sucre roux
* 125g farine
* 25g crème pâtissière instantanée
* 3 œufs

**Pour la confiture de coco :**

* ½ sachet de noix de coco râpée
* 100g sucre roux
* ½ gousse de vanille
* ½ citron
* Cannelle

**TECHNIQUE :**

* Préparer la confiture de coco : Porter à ébullition 50 cl d’eau avec la noix de coco râpée, la ½ gousse de vanille fendue et gratter le zeste du ½ citron, ajouter une pincée de cannelle. Bien mélanger.
* Laisser refroidir.
* Foncer un moule à tarte avec la pâte brisée. Piquer le fond avec une fourchette.
* Mélanger la confiture de coco refroidie. Verser sur le fond de tarte cru.
* Battre les œufs entiers avec le sucre. Quand l’ensemble est bien mousseux, incorporer avec précaution la farine à l’aide d’une spatule.
* Ajouter cette préparation dans le moule.
* Cuire à four 160°C pendant 45 min.
* Tarte refroidie, ajouter la crème pâtissière instantanée.

