

Tarte au coconut à l'ancienne

- 3 tasses de crème 15% à cuisson
- 2 oeufs
- 3/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de farine
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 tasse de noix de coco non sucrée râpée, grillée
- 1/2 tasse de noix de coco non sucrée râpée, non grillée
- 1/2 c. à thé d'essence de vanille
- 1/4 c. à thé d'essence d'amandes pure
- 1 croûte à tarte de 9 po cuite ([maison](#) ou du commerce)

Crème fouettée:

- 473 ml de crème 35% à fouetter
- 1/4 tasse de sucre
- 1/4 c. à thé d'essence d'amandes pure

Dans un petit bol, mélanger la noix de coco grillée et non grillée. Réserver.

Dans une casserole, au fouet, mélanger la crème, les oeufs, le sucre, la farine et le sel. Cuire à feu moyen, en fouettant, jusqu'à épaississement. Retirer du feu, ajouter la noix de coco (en réserver 1/4 tasse pour la garniture) et les essences et bien mélanger.

Verser dans la croûte et étendre une pellicule plastique sur le dessus du mélange de la tarte. Réfrigérer complètement (environ 2 heures).

Lorsque la tarte est refroidie, préparer la crème fouettée. Dans un grand bol ou dans la cuve du batteur sur socle, verser la crème, le sucre et l'essence d'amandes. Fouetter quelques minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle crème fouettée épaisse et bien lisse.

Étendre la crème fouettée sur la tarte. Saupoudrer de la noix de coco restante.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: [Délinquances et saveurs](#))