

Tarte rhubarbe, framboise et noix de coco

Dessert **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 35 mn

La légère acidité de la rhubarbe et la douceur de la framboise seront sublimées par la saveur exotique de la noix de coco !

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- rhubarbe
- framboises
- 50 g de noix de coco
- 25 cl de crème fraîche
- 100 g de sucre
- 1 oeuf

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les bâtons de rhubarbe en petits dés. Lavez délicatement les framboises et égouttez-les bien.
- 2 Foncez un plateau à tarte avec la pâte et piquez-en le fond avec une fourchette. Disposez harmonieusement rhubarbe et framboises sur la pâte.
- 3 Dans un saladier, battez l'oeuf, la crème, le sucre et la noix de coco. Répartissez ce flan sur la tarte.
- 4 Mettez la tarte dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 35 à 40 minutes. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

