



TARTE CHOCO-COCO OU PEU D'EFFORTS POUR BEAUCOUP D'EFFET

Pour 6 personnes, il faut :

- Un rouleau de pâte sablée (je rappelle qu'il s'agit d'une recette de fainéante - je PEUX faire la pâte sablée... si les circonstances l'exigent...) pur beurre
- 200 g de chocolat noir
- une brique de lait de coco, soit 200 ml

Etaler la pâte sablée, la piquer et la faire cuire un quart d'heure environ au four, th 6 (180°). La sortir quand les bords brunissent.

Dans une casserole, faire chauffer le lait de coco jusqu'à ébullition. Arrêter le feu et y faire fondre en remuant sans arrêt le chocolat coupé en morceaux.

Quand la crème obtenue a une consistance bien lisse, verser le tout sur le fond de tarte et laisser refroidir.