THE J.M. SMUCKER Co

# Tarte à la crème à la noix de coco

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| 30 mins | 45 mins | 8 | N/A |

## Ingredients

- **Croûte à tarte :**
- 1 1/3 tasse (325 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1/2 c. à thé (2 mL) de noix de coco sucrée, grillée
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal, froid et coupé en cubes
- 3 - 6 c. à table (45 - 90 mL) d'eau glacée
- **Garniture :**
- 2 tasses (500 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé

- 2 tasses (500 mL) de noix de coco sucrée
- 2 œufs
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- **Décoration :**
- 1 tasse (250 mL) de crème à fouetter
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre glace
- 1 tasse (250 mL) Morceaux ou gros flocons de noix de coco

## Directions

**Step 1:**

Croûte à tarte : dans un grand bol, mélanger la farine, la noix de coco grillée et le sel. Mettre le shortening dans la farine et le couper à l'aide d'un coupe-pâte ou de 2 couteaux jusqu'à ce que le mélange soit uniforme avec des morceaux de la taille de gros pois. Asperger le mélange de 3 c. à table (45 ml) d'eau froide. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la pâte soit légèrement humide. Ajouter le reste de l'eau si nécessaire. Façonner la pâte en un disque de ½ po (1,3 cm) d'épaisseur. L'envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer pendant au moins 30 minutes.

**Step 2:**

Garniture : Combiner le lait évaporé et la noix de coco dans une casserole moyenne. Mettre sur feu moyen vif; en remuant fréquemment jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Fouetter les œufs, le sucre et la farine dans un bol moyen. Verser un peu du mélange de lait évaporé chaud dans le mélange d'œufs et remuer au fouet. Continuer à ajouter le reste du lait évaporé en remuant continuellement. Verser le mélange dans la casserole et faire chauffer sur feu moyen. En remuant continuellement au fouet, porter à ébullition. Le mélange épaissira en bouillant. Poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle d'un pouding. Incorporer la vanille. Retirer du feu et passer dans une passoire au-dessus d'un bol propre. Mettre une pellicule de plastique directement sur la surface du mélange chaud afin d'empêcher la formation d'une peau. Laisser refroidir complètement avant de mettre dans la croûte cuite. Ceci empêchera la croûte de devenir mouillée.

**Step 3:**

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

**Step 4:**

Abaisser la pâte sur une surface enfarinée en un cercle de 11 po (28 cm). Transférer la pâte dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Replier la pâte en dessous du bord de l'assiette. Canneler les extrémités si désiré. Mettre un morceau de papier parchemin dans la croûte et la remplir de haricots séchés ou de poids de cuisson.

**Step 5:**

Faire cuire au four préchauffé jusqu’à ce que les extrémités soient dorées, environ 20 à 25 minutes. Sortir du four. Enlever les haricots ou poids de cuisson et le papier parchemin. Remettre la croûte à tarte au four. Poursuivre la cuisson de 12 à 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille. Laisser refroidir complètement avant d’y verser la garniture de noix de coco.

**Step 6:**

Battre la crème à fouetter avec le sucre glace au batteur électrique jusqu’à la formation de pics mous. Mettre sur la garniture et décorer de noix de coco. Réfrigérer jusqu’au moment de servir.

# Images

