



## Tartelettes coco-kiwi

Par Marie-Laure Tombini

**Pour 6 personnes :**

Préparation : 25 mn - Cuisson : 15 mn

- 1 pâte sablée bio
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre
- 15 g de maïzena
- 20 cl de lait de coco
- 4 kiwis
- 2 cuillères à soupe de gelée de coings
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

Étalez la pâte sablée au fond des moules à tartelettes. Piquez à l'aide d'une fourchette pour homogénéiser la cuisson et que le fond ne gonfle pas. Faites cuire 10 min dans le four préchauffé à 180°C. Fouettez ensemble le sucre et les jaunes d'œufs, puis incorporez la maïzena. Délayez progressivement avec le lait de coco. Versez dans une casserole et montez à ébullition en fouettant constamment pour que le fond n'accroche pas. Une fois l'ébullition atteinte, versez la crème dans les fonds de pâte sablée cuits. Pelez les kiwis et coupez-les en tranches fines. Disposez-les en rosaces sur la crème. Faites fondre la gelée de coings et nappez-en les fruits pour leur donner du brillant. Saupoudrez de noix de coco râpée.

