

# TARTE CREOLE AUX POMMES ou TARTE AUX POMMES & LAIT DE COCO

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Réfrigération : 1 nuit (pour la pâte sucrée)

Cuisson : 30 à 40 min



*Pour la pâte à tarte :*

**100 g de farine**

**50 g de beurre + 10 g pour le moule**

**25 g de sucre roux**

**20 g de noix de coco en poudre**

**1 œuf entier**

**1 zeste de citron vert**

**1 pincée de sel**

**10 ml de rhum brun**

*Pour la garniture :*

**2 pommes**

**50 g de raisins secs macérés dans un peu de rhum brun**

**2 ou 3 œufs selon leur grosseur**

**400 ml de lait de coco**

**50 g de sucre roux**

**1 gousse de vanille**

**4 pincées de cannelle**

- 1 Réaliser la pâte sucrée la veille si possible : mélanger la farine avec le sucre, la noix de coco en poudre, la pincée de sel et le zeste de citron. Faire un puits au centre du mélange et incorporer le beurre coupé en petits morceaux, mélanger pour en faire un sable grossier puis ajouter l'œuf entier battu et le rhum et mélanger rapidement, rassembler en une boule. Mettre la pâte au frais emballée dans un papier film.
- 2 Le lendemain : faire tremper les raisins secs dans le rhum.
- 3 Chauffer le lait de coco avec le sucre et la gousse de vanille fendue. Amener à ébullition puis laisser refroidir.
- 4 Allumer le four à 180°C.
- 5 Etaler la pâte et en foncer un moule à tarte (23 cm de diamètre ici) beurré. Faire cuire à blanc pendant 15 min (10 min avec un papier sulfurisé et des billes de cuisson puis 5 min en les ôtant).
- 6 Peler les pommes sans les couper, en ôter le cœur avec un évide-pomme et les couper en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur.
- 7 Ajouter le lait de coco sucré et parfumé aux œufs battus et bien mélanger. Verser l'appareil sur le fond de tarte au bout des 15 min. Disposer les rondelles de pommes, parsemer des raisins (pas égouttés pour moi, il n'y avait plus beaucoup de rhum). Saupoudrer de cannelle.
- 8 Mettre au four pour 30 à 40 min (mon moule est assez haut).
- 9 Déguster tiède.