

# Tarte abricots-coco

- Temps de préparation : **10 min**
- Temps de cuisson : **20 min**

## INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

- muscade
- extrait de vanille
- 100 g de coco râpé
- 2 dl d'eau
- 1 petite boîte d'abricots au sirop
- 100 g de sucre en poudre
- 1 pâte sablée

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1 :

Egoutter les abricots, les rincer et les passer au mixer.  
Cuire un fond de tarte pendant 20 minutes.

### ÉTAPE 2 :

Dans une casserole, faire cuire 100 g de sucre et 2 dl d'eau jusqu'à ce que le mélange blondisse.

### ÉTAPE 3 :

Ajouter alors la noix de coco râpée et laisser cuire 5 à 8 minutes en remuant.

### ÉTAPE 4 :

Hors du feu, parfumer avec un peu de muscade râpée et d'extrait de vanille.

Remplir le fond de tarte de ce mélange et l'étaler avec une spatule.  
Recouvrir la tarte de la compote d'abricots et parsemer de coco râpé.