

Tarte exotique aux fraises

6 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 40 min

Ingrédients :

1 pâte brisée

250 g de mascarpone

20 cl de lait de coco

1 banane

3 œufs

130g de sucre

2 cuillère à soupe de farine

Extrait de vanille

350 g de fraises

Copeaux de noix de coco

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Etaler la pâte avec son papier sulfurisé dans un moule à tarte.

Peler et écraser la banane à la fourchette.

Casser les œufs et séparer les jaunes des bancs d'œufs.

Dans un saladier, rassembler les jaunes d'œufs, le sucre, le mascarpone, la farine et le lait de coco. Mélanger puis incorporer la purée de banane et quelques gouttes d'extrait de vanille.

Battre les blancs en neige et l'ajouter délicatement à la préparation.

Répartir la crème sur la pâte.

Enfourner 40 minutes environ et laisser refroidir.

Laver, sécher, équeuter et couper les fraises en 2.

Décorer le dessus de la tarte et saupoudrer de copeaux de noix de coco.

La tarte est prête à être déguster !