

# Tarte aux deux chocolats Cannelle et noix de coco

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 à 30 min

Personnes : 6 à 8

## Ingrédients :

- 1 pâte sablée
- 200g de chocolat blanc
- 100g de chocolat noir
- 50g de noix de coco râpé
- 1 c. à s. de cannelle en poudre
- 3 œufs
- 3 sachets de sucre vanillé
- 20g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 3 c. à c. de maïzena

**Préparation** : Préchauffez votre four Th7 ou 240°. Versez le chocolat blanc sur la pâte, répartissez bien la préparation (coco, cannelle, œufs, sucre vanillé, beurre, crème et maïzena), puis ajouter le chocolat noir en dessinant une spirale de plus en plus petite pour finir la préparation au centre du moule.

Laissez cuire 25 à 30 min