

Tarte du millionnaire

- La meilleure recette de tarte de millionnaire (Super facile à faire!)



Ingrédients :

- 1 **croûte à tarte de biscuits Graham** de 9 pouces
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) d'ananas broyés, bien égouttés
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de flocons de noix de coco
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de pacanes
- 1 ou 2 bananes tranchées en rondelles
- 1 tasse (250 ml) de crème fouettée
- 1/4 de tasse (65 ml) de flocons de noix de coco
- 8 cerises de marasquins

Préparation :

1. Dans le bol de votre mélangeur, battre le fromage à la crème et le sucre pendant 3 à 4 minutes à haute intensité.
2. Ajouter les ananas et bien mélanger.
3. Ajouter les flocons de noix de coco et les pacanes. Bien mélanger.
4. Ajouter 3/4 de tasse de crème fouettée et bien mélanger.
5. Ajouter les bananes.
6. Installer la croûte dans le moule à tarte. Remplir du mélange.
7. Ajouter le restant de la crème fouettée.
8. Garnir de flocons de noix de coco et de cerises de marasquins.
9. Réfrigérer pendant plusieurs heures.

7. Refrigérer pendant plusieurs heures.

“

La FAMEUSE recette de tarte du millionnaire... Un dessert qui se mange froid et qui est vraiment délicieux et facile à préparer :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)