



## Tarte à la noix de coco et au fromage à la crème

 PRÉPARATION : 15 MIN    CUISSON: 3 HR 25 MIN

Quinze minutes suffisent pour préparer cette succulente tarte à la noix de coco. Le défi? Patience le temps qu'elle refroidisse avant de la déguster.

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

14 PORTIONS

- 48 gaufrettes à la vanille, écrasées finement
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 1 1/4 tasse de flocons de noix de coco sucrés, divisée
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique
- 2 paquets (format de 4 portions chacun) de pouding instantané JELL-O à la vanille
- 2 tasses plus 1 c. à soupe de lait, divisées
- 2 tasses de garniture fouettée COOL WHIP décongelée, divisées
- 1 c. à soupe de sucre

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

#### Étape 2

Mélanger la chapelure de gaufrettes, le beurre et 1/4 t de la noix de coco; presser au fond et sur les côtés d'un moule à tarte de 9 po. Cuire 10 min. Laisser refroidir.

#### Étape 3

Chauffer le fromage à la crème dans un bol micro-ondable, à intensité ÉLEVÉE, 10 secondes ou jusqu'à ce qu'il ramollisse; remuer jusqu'à consistance crémeuse. Battre au fouet les préparations pour pouding et 2 t du lait 2 min dans un grand bol. Ajouter la moitié du fromage à la crème; bien mélanger. Incorporer 3/4 t du reste de la noix de coco et 1 t de la garniture *Cool Whip*. Verser sur la croûte.

#### Étape 4

Ajouter le sucre et le reste du lait au reste du fromage à la crème; bien mélanger. Incorporer le reste de la garniture *Cool Whip*; étaler sur la tarte. Réfrigérer 3 h. Entre-temps, griller le reste de la noix de coco.

#### Étape 5

Parsemer la tarte des flocons de noix de coco grillés au moment de servir.

Conseils des Cuisines  
Kraft

Nutrition

## Savoir-faire Griller de la noix de coco

Il est facile de griller des flocons de noix de coco. Étalez-les uniformément dans un plat de cuisson peu profond. Cuisez-les à 350 °F de 7 à 10 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant souvent. Vous pouvez également les étaler dans un moule à tarte micro-ondable. Chauffez-les, à intensité ÉLEVÉE, 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, en remuant toutes les minutes. Surveillez-les attentivement, car les flocons de noix de coco brûlent facilement!

### Portions sages

Les desserts peuvent agrémenter un régime alimentaire équilibré, tant que la taille des portions demeure raisonnable.

Calories	270
% valeur quotidienne	
Matières grasses 16 g	25 %
Matières grasses saturées 10 g	50 %
Cholestérol 35 mg	
Sodium 380 mg	16 %
Glucides 32 g	11 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 23 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	0 %
Calcium	4 %
Fer	2 %

### Portions

14 portions de 1 morceau chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.