

Œufs

Tarte aux œufs

Ingrédients :	1	croûte à tarte
	3	œufs battus
	½ c.à thé	vanille
	1 pincée	sel
	1 ¼ tasse	sucré
	2 c. à tb	farine
	1 tasse	lait
	4 c.à tb	beurre fondu
	½ c.à thé	muscade
	½ tasse	noix de coco râpée

Méthode :

- Précuire la croûte à tarte 5 minutes, réservez.
- Mélangez les œufs avec la vanille, le sel, le sucre, la muscade et la farine. Ajoutez le lait et le beurre. Verser dans la croûte à tarte.
- Cuire au four à 350° F environ 15 minutes puis ajouter la noix de coco et cuire de nouveau 20 minutes.
- Par la suite, passer sous le grill pour faire doré la noix de coco.