

# Nos recettes

Tourment d'amour

**M'AMOUR**

*Les confitures de chez nous!*



Ingrédients (6 à 8 personnes) :

- \* 250g de pâte Brisée
- \* 250g de sucre de canne
- \* 125g de farine
- \* 6 oeufs
- \* Le zeste d'un citron vert non traité
- \* 1 bocal de 315g de confiture de COCO M'amour

Garnissez le moule à tarte avec la pâte Brisée.  
Versez sur le fond de tarte la confiture de coco.  
Préparez le gâteau : séparez les blancs des jaunes d'œufs.  
Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine et le zeste rapé. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement au mélange jaunes+sucre+farine. Recouvrez la tarte de cette préparation.  
Faites cuire 45 minutes (Th 180°C).  
Vous pouvez parfumer la confiture de coco d'une cuillère à soupe de rhum.

Le tourment d'amour est une spécialité des Saintes.