

# Tablette Coco



*Ingédients : (pour 6 personnes)*

*1 noix de coco*

*Sucre de canne 300gr*

*Eau 1 verre d'eau*

*Le zeste d'un citron vert*

*Cannelle, 1 bâton*

*Préparation : 15 mn*

*Cuisson : 20 mn*



*Mode opératoire :*

*Couper la pulpe de coco de 6 cm de long et 2mm d'épaisseur. Dans une russe (casserole) couvrir la pulpe de coco d'eau et laisser réduire. Rajouter, la cannelle, le zeste de citron et le sucre. Laisser cuire jusqu'à ce que la préparation prenne la couleur caramel et une consistance assez épaisse, en ayant soin de remuer fréquemment. Disposez en petits tas à l'aide de 2 cuillères, sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir. En refroidissant, les tablettes durcissent.*

