

# ROCHERS À LA NOIX DE COCO

Janvier 2019

## Ingrédients (4 personnes 20/25 rochers) :

- ★ 3 œufs
- ★ 100 g de sucre glace
- ★ 125 g de noix de coco râpée
- ★ 1 pincée de sel fin

Ustensiles : Bol, Jatte, Batteur électrique, Poche à douilles, Spatule, Papier sulfurisé

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile


Coût (indicatif) : 1,70 € (soit 0,43 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four à 160°C (Thermostat 5/6) durant 10 minutes. Les œufs doivent être à température ambiante. Casser les œufs et séparer les jaunes (dans un bol) des blancs (dans une jatte). Battre ces derniers au batteur électrique avec une pincée de sel fin, ajouter le sucre et continuer de battre pendant 30 secondes. Incorporer la noix de coco et remuer délicatement avec une spatule.

Disposer des petits tas de préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche à douille (douille gros trou) ou façonner de petites pyramides avec les doigts, en les séparant de 3 cm les uns des autres. Enfourner pour 25 minutes. Sortir la plaque du four et laisser sécher les rochers 30 minutes sur la plaque, avant de les détacher avec une spatule. Ils se conservent plusieurs jours. A consommer à l'heure du thé ou à n'importe quel moment de la journée pour se faire plaisir.

 Les jaunes d'œufs peuvent être utilisés pour réaliser une crème anglaise, des crèmes catalanes ou brûlées, une mayonnaise, etc... Les **rochers à la noix de coco** sont aussi appelés des *congolais*.