

Congolais ou rochers

coco



-Shopping : (quantité pour une douzaine de rochers)

- un blanc d'oeuf si possible tempéré (le sortir du frigo une heure à l'avance)
- une noisette de beurre
- un quart de cuillère à café de confiture d'abricots
- 50 g de sucre
- 65 g de noix de coco râpée

-In process :

- Allumer le four sur 190°.
- Faire fondre le beurre mélangé à la confiture au micro-ondes (une vingtaine de secondes)
- Mélanger le sucre et la coco, rajouter le mélange beurre-confiture
- Verser le blanc d'oeuf, bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit assez compact (on peut mettre les mains !)
- Faire des petits tas sur du papier sulfurisé ou du flexipat, arrondis ou coniques. Mettre éventuellement une paire de gants pour travailler plus facilement
- Enfournier pendant 12 à 15 min. Le dessus des rochers doit être doré. Attendre quelques minutes, puis poser sur une grille.

Si vous êtes très gourmand, faites fondre du chocolat au micro-ondes (tout doucement, par étapes de 15/20 secondes, en remuant bien à chaque fois) ou au bain-marie, et tremper vos rochers refroidis dedans. Un pur régal !!!

Parfaits pour le café, ou comme petite confiserie !