

## ROCHERS A LA NOIX DE COCO



### **Pour 10 rochers environ :**

- 2 blancs d'oeufs
- 150 g de sucre
- 150 g de noix de coco râpée
- Macédoine de fruits confits
- Beurre

Battre les blancs d'oeufs en neige très ferme. Dans une casserole, mettre sur feu doux le sucre avec 4 c. à soupe d'eau, jusqu'à ce que le mélange forme de petites bulles.

Ajouter ce sirop brouillant aux blancs d'oeufs en fouettant lentement et sans arrêt pour obtenir une crème bien lisse.

En tournant, incorporer la noix de coco râpée. Préchauffer le four à 150°C.

Prélever un peu de pâte à l'aide d'une cuillère et la façonner en forme de pyramide (ou boule) en s'humidifiant les doigts dans un bol d'eau.

Poser les rochers sur la tôle, en les espaçant, décorer de morceaux de fruits confits et cuire au four environ 30 min. Servir les rochers froids.