

Rocher Noix de Coco

(miam, miam)

Préparation : 10 min – Cuisson : 15 min

Pour autant de gourmands que de bouchées (soit 20) !! Ou alors à diviser par 2 ou 3 le nombre de gourmands !!

Ingrédients :

- 150g de sucre
- 200g de noix de coco râpée
- 2 gros blancs d'œufs (soit 80g)
- 1cc de vanille en poudre ou d'extrait de vanille liquide
- 1 pincée de Fleur de sel



Matériel spécifique utilisé : une grande toile siliconée ou du papier sulfurisé et une grille ou plaque pour poser la toile ou le papier !

Réalisation :

- Préchauffer le four à 160°C.
- Dans un saladier, mélanger le sucre, la noix de coco, les blancs d'œufs, la vanille et la Fleur de sel.
- Travailler avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.
- Tremper les mains dans l'eau froide. Prélever l'équivalent d'1,5 cs de pâte et former des pyramides.
- Déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- Cuire 15 min jusqu'à ce que les rochers soient dorés.
- Laisser refroidir.

*Conserver dans une boîte hermétique et les consommer dans les 3 jours.
A déguster sans modération !*