

Congolais

Ingrédients :

*sucre fin 150 g
deux œufs
noix de coco : 150g
beurre*



Dans une terrine, battez deux blancs d'œufs en neige. Incorporez graduellement le sucre fin et la noix de coco râpée. Disposez la pâte par cuillerées, à 3 cm de distance, sur une plaque beurrée.

Faites cuire 22 mn à four doux (180°C). Retirez les rochers à la spatule lorsqu'ils sont fermes et dorés ; faites refroidir sur une grille.

Vous pouvez disposer, avant cuisson, une demi-cerise confite sur le sommet des rochers.

Variante : mélangez les jaunes d'œufs le sucre et la noix de coco, puis ajoutez les blancs en neige.