

# 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.*