

Rochers chocolat et noix de coco



INGREDIENTS

125 gr de noix de coco râpées
125 gr de sucre glace
2 œufs

50 gr de pépites de chocolat
100 gr de chocolat noir

MATERIEL NECESSAIRE

1 cul de poule 1 feuille de cuisson en silicone

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un saladier mélanger la coco râpée et le sucre glace.
- 2- Clarifier les œufs.
- 3- Incorporer petit à petit les blancs d'œufs non battus puis les pépites de chocolat.
- 4- Façonner à la main des petites pyramides et les poser sur la feuille de cuisson
- 5- Cuire les pyramides au four 10 min à 180°.
- 6- Faire fondre dans un cul poule au bain-marie le chocolat à 30 °.
- 7- Tremper la pointe de chaque pyramide refroidie dans le chocolat fondu et laisser prendre.

CONSEILS ET ASTUCES

La consistance de la pâte à rocher doit être similaire à celle d'une pâte à tarte. Au besoin, ne pas mettre tous les blancs d'œufs

Alice Délice

