

Rochers congolais

Préparation : 15 minutes, cuisson : 30 minutes.

Pour une dizaine de rochers : 2 œufs; 150 g de sucre en poudre; 150 g de poudre de noix de coco. Pour la plaque : 20 g de beurre; 2 c à soupe de farine.

Mettre le sucre en poudre dans une petite casserole; ajouter 4 c à soupe d'eau; mettre à feu doux et faire un sirop, jusqu'à ce que le mélange forme de petites boules (3 minutes).

Entre temps, casser les œufs en séparant les blancs des jaunes; garder les jaunes pour une autre utilisation; battre les blancs en neige très ferme; ajouter le sirop bouillant à cette neige en fouettant lentement et sans arrêt : la crème obtenue doit être lisse et homogène.

Incorporer doucement la poudre de noix de coco toujours en tournant avec une cuillère de bois.

Beurrer et saupoudrer de farine la plaque à pâtisserie; faire chauffer le four à température moyenne.

Avec une cuillère qu'on plongera de temps en temps dans l'eau froide, prendre la pâte par petites quantités et façonner des rochers en laissant suffisamment de place entre eux pour qu'ils ne collent pas les uns aux autres en cuisant; enfourner la plaque.

Laisser cuire d'abord 15 minutes, puis augmenter la température du four et laisser dorer le dessus des rochers pendant 10 minutes.

Note : Ces rochers, enfermés dans une boîte en fer, se conservent une semaine, mais prendre soin de les laisser refroidir complètement avant de les enfermer.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.