

Les rochers chococo

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 12 minutes

Ingrédients

-  2 blancs d'œufs
-  125 g de noix de coco râpée
-  100 g de sucre en poudre
-  1 sachet de sucre vanillé
-  200 g de chocolat noir

CES ROCHERS,
UN SOMMET DE
GOURMANDISE !



1 Allume le four à 180 °C (thermostat 6). Dans un saladier, bats légèrement les blancs d'œufs, juste pour les rendre plus liquides.



2 Dans un autre saladier, mélange la noix de coco, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Ajoute les blancs d'œufs et mélange bien.



3 Fais des petits tas de pâte en forme de cône sur une plaque recouverte de papier cuisson. Mets la plaque au four pendant 12 minutes.



4 Laisse refroidir les rochers. Fais fondre le chocolat. Trempe la base des rochers dans le chocolat et laisse-les sécher sur une grille.