



## ROCHERS A LA NOIX DE COCO

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Pour 30 rochers :

350 g de noix de coco râpée

4 blancs d'oeufs

275 g de sucre en poudre

3 sachets de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de compote de fruits

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Recouvrez la plaque à pâtisserie de papier de cuisson et laissez en attente.

Placez dans un bain-marie un saladier contenant les blancs d'oeufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Fouettez le mélange énergiquement jusqu'à qu'il soit très chaud.

Hors du feu, ajoutez la noix de coco râpée et la compote. Fouettez à nouveau énergiquement pendant 3 min.

Avec 2 cuillères à soupe, formez des boulettes de pâte de la taille d'une grosse noix.

Déposez les sur la plaque à pâtisserie recouverte du papier de cuisson sans trop les serrer, car elles vont gonfler en cuisant.

Pincez l'extrémité des boulettes entre vos doigts préalablement mouillés pour former la pointe du rocher.

Faites les cuire 15 min à 180°C (th. 6). Laissez les refroidir avant de les déguster.

Ces rochers peuvent se préparer 3 ou 4 jours à l'avance à condition de les conserver dans une boîte hermétique.