

Rochers chocolat-coconuts

Ingrédients :

Pour les rochers :

- 300g de sucre
- 300g de noix de coco râpées
- 4 blancs d'œufs

<http://yesicook.canalblog.com/>

Pour le nappage :

- 2 tablettes de chocolat noir pâtissier.

Préparation :

- Mettre les blancs d'œufs dans un bain-marie puis les monter en neige le plus fermement possible.
- Mélangez le sucre et la noix de coco puis les incorporer délicatement dans les blancs.
- Formez ensuite les rochers avec les mains puis les déposer sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez à 200°C pendant 10 à 15 minutes jusqu'à avoir des rochers bien dorés.

- Pour réaliser un nappage léger au chocolat mettre vos tablettes au micro-onde dans un grand bol.
- Les laisser une minute puis remuer et remettre au micro-onde en remuant toute les 30 sec. pour éviter de surchauffer le chocolat.
- Tremper les rochers refroidis dans le nappage puis les disposer sur du papier cuisson en saupoudrant de noix de coco râpées pour les réserver au réfrigérateur 30 min.

Et voilà une superbe recette pour les fêtes des rochers Bounty c'est vraiment trop bon !!
A vos papilles !!!

