



# Moelleux au Chocolat, Cœur Fondant au Nutella

*Pour une douzaine de moelleux :*

- 150 g de chocolat noir
- 40 g de sucre
- 40 g de beurre
- 25 g de farine
- une douzaine de cuillères à soupe de Nutella (ou pâte à tartiner aux noisettes)
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre la chocolat coupé en morceaux avec le beurre au micro-ondes. Mélanger et réserver.
3. Dans un saladier, verser le sucre avec les œufs puis battre le tout énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement.
4. Incorporer ensuite le mélange au chocolat puis mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
5. Verser la farine avec la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une préparation bien liée.
6. Dans des moules à muffins, généreusement beurrés, y verser la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.
7. Déposer au milieu de chaque moule, une cuillère à soupe de Nutella.
8. Enfourner pour 10 minutes de cuisson, laisser légèrement refroidir, démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Bon alors là, c'est le succès assuré ! Vous n'aurez même pas le temps de les démouler que ces petits moelleux auront disparus ! ☐

Un vrai délice que l'on peut accompagner d'une boule de glace à la vanille ou de crème anglaise ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

---



# Palets Bretons

*Pour une vingtaine de palets :*

- **250 g de farine**
- **150 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **150 g de sucre en poudre**
- **4 grosses pincées de fleur de sel**
- **4 jaunes d'œufs**
- **1 jaune d'œuf mélangé à 1 cuillère à soupe d'eau (pour dorer)**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine avec le sucre, la levure et la fleur de sel puis mélanger.

3. Verser ensuite les jaunes d'œufs et le beurre coupé en petits morceaux puis travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Elle doit être souple et si ce n'est pas le cas, mettre 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau.

4. Diviser la pâte en une vingtaine de petites boules.

5. Dans des moules à muffins généreusement beurrés, disposer les boulettes de pâte puis les aplatir sur le fond.

6. A l'aide d'un pinceau, dorer la surface des futurs palets avec le jaune d'œuf mélangé à l'eau.

7. Enfourner pour 12 à 13 minutes de cuisson jusqu'à ce que les palets soient dorés sur la bordure.

8. A la sortie du four, attendre que les palets durcissent légèrement puis les démouler et les disposer sur une grille : c'est prêt ! ☐

☐ En refroidissant complètement les palets vont durcir et atteindre leur texture idéale pour la dégustation. ☐

Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits : un beurre artisanal et une fleur de sel d'exception avec bien entendu des œufs fermiers !

Et juste un conseil, ne les dégustez pas de suite car ils seront meilleurs de jours en jours ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Moelleux à la Pistache Cœur Framboise

*Pour une douzaine de moelleux :*

- 140 g de poudre d'amandes
- 125 g de blancs d'œufs
- 125 g de beurre
- 110 g de sucre glace
- 60 g de pâte de pistache
- 2 cuillères à soupe bombées de farine
- 1 douzaine de framboises fraîches (ou congelées)

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace puis mélanger.
3. Incorporer ensuite les blancs d'œufs et la pâte de pistache puis mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
4. Verser le beurre, préalablement fondu au micro-ondes, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
5. A l'aide d'une poche à douille, garnir de pâte à moitié, des moules à muffins généreusement beurrés.
6. Déposer une framboise puis recouvrir de pâte à ras bord des moules.
7. Enfourner pour 15 minutes de cuisson, sortir du four et laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Il faut penser à adapter la cuisson suivant la grosseur des moelleux et suivant votre four. Ils seront parfaitement cuits une fois dorés sur le dessus ! ☐

Avant la dégustation, il est possible de déposer une framboise sur le dessus et de saupoudrer le tout de sucre glace.

Petite astuce, je vous conseille même de les laisser une nuit au frigo et de les déguster le lendemain : ils seront encore meilleurs ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐



# Gâteau Ultra Moelleux au Chocolat

*Pour 8/10 personnes :*

- 200 g de chocolat noir pâtisserie

- **1 yaourt nature (le pot servira de doseur pour la suite)**
- **2 pots de farine**
- **1 pot de sucre**
- **3/4 de pot d'huile**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Couper le chocolat en morceaux puis le faire fondre au bain-marie ou bien au micro-ondes (en ajoutant un peu d'eau).

3. Dans un saladier, ajouter le yaourt avec la farine, le sucre, l'huile, l'œuf et la levure. Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

4. Ajouter ensuite le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.

5. Dans un moule à manqué, généreusement beurré, verser la pâte.

6. Enfourner pour 15 minutes de cuisson à 180° puis baisser à 150° pour 15 minutes supplémentaires : c'est prêt ! ☐

☐ Très facile et rapide à réaliser, ce délicieux gâteau se dégustera seul ou accompagné d'une crème anglaise ou d'une glace vanille. ☐

Pour varier, on peut également ajouter des pépites de chocolat ou encore des oranges confites ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐



# Gâteau Moelleux à la Noix de Coco

*Pour 6/8 personnes :*

- **440 g de sucre en poudre**
- **160 g de noix de coco râpée**
- **160 g d'eau**
- **150 g de farine**
- **125 g de beurre à température ambiante**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 citron vert**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec 220 grammes de sucre en poudre puis battre énergiquement à grande vitesse jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et légèrement blanchie.
3. Ajouter un à un les œufs et battre parfaitement le tout.
4. Incorporer petit à petit la farine avec la levure puis terminer par la noix de coco en prenant soin de bien mélanger.
5. Dans un moule généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps, ajouter dans une casserole l'eau avec les 220 grammes de sucre restant puis les zestes du citron vert. Mettre à chauffer.
7. Une fois à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 3 minutes sans mélanger.
8. Une fois cuit, démouler le gâteau puis le disposer sur une grille.
9. Filtrer le sirop puis le verser encore chaud sur le gâteau.
10. Saupoudrer de noix de coco râpée, laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ce délicieux gâteau se dégustera avec une crème dessert au chocolat ou bien une crème anglaise. ☐  
Son moelleux exceptionnel ravira tous vos convives : c'est sûr ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Tarte Chocolat Noisette

*Pour 6 à 8 personnes :*

- **375 g de crème fleurette**
- **300 g de chocolat noir**
- **250 g de farine**
- **140 g de sucre en poudre**
- **125 g de beurre mou**
- **100 g de noisettes entières**
- **30 g de poudre de noisette**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

1. Nous allons commencer par préparer la pâte. Pour cela ajouter 80 grammes de sucre au beurre mou, dans un saladier ou dans le bol du robot, puis fouetter énergiquement jusqu'à obtenir un ensemble bien crémeux.
2. Ajouter ensuite l'œuf puis travailler à nouveau le tout.
3. Verser la poudre de noisette avec la pincée de sel puis mélanger.
4. Incorporer enfin la farine petit à petit jusqu'à obtenir une boule de pâte bien homogène.
5. Filmer la boule de pâte puis la placer au frais pendant au moins 2 heures.
6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
7. Étaler ensuite la pâte finement puis la disposer dans un moule à tarte en prenant soin de piquer le

fond à l'aide d'une fourchette.

8. Recouvrir la pâte à tarte de papier sulfurisé et verser ensuite des billes de cuisson ou des haricots secs.

9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.

10. Retirer ensuite les billes de cuisson avec le papier sulfurisé et remettre à cuire pour 15 minutes supplémentaires afin d'obtenir un fond de tarte bien doré.

Une fois bien cuit, laisser refroidir sur une grille.

11. Faire chauffer la crème fleurette avec le reste de sucre (soit 60 grammes) en remuant constamment afin que le tout n'accroche pas.

12. Hacher le chocolat puis le faire fondre au bain marie ou au micro-ondes avec un peu d'eau.

13. Une fois le chocolat fondu, verser la crème bien chaude (la sortir du feu dès qu'elle boue) en 3 fois en pensant à chaque fois à bien mélanger.

On doit obtenir une ganache bien lisse et bien brillante.

14. Verser la ganache sur le fond de tarte puis laisser refroidir.

15. Hacher les noisettes grossièrement puis parsemer le dessus de la tarte.

16. Placer la tarte au réfrigérateur au minimum 3 heures avant la dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Cette tarte est tout simplement un délice ! Vous verrez elle fond toute seule en bouche, elle est légère et non bourrative ! ☐

Si vous n'avez pas de noisettes, bien entendu qu'il est possible de les remplacer par des noix, des noix de macadamia ou même encore des pistaches ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !





# Clafoutis aux Cerises de ma Grand-Mère


*Pour 8/10 personnes :*

- **500 g de cerises**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de sucre en poudre**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de farine**
- **3 œufs entiers**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le sucre et les œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à cela blanchisse légèrement.
3. Ajouter la farine, le sucre vanillé, le lait puis le rhum. Mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.
4. Verser la pâte dans un plat généreusement beurré.
5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson et sortir du four.
6. Déposer sur toute la surface du clafoutis les cerises dénoyautées ou pas. Pour ma part, quand elles sont tout juste mûres je les dénoyautes. Si elles sont bien mûres, je laisse le noyaux pour éviter la tambouille !
7. Remettre au four pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Avant dégustation, je vous conseille de mettre le clafoutis au frais : c'est meilleur froid ! ☐

Merci à ma grand-mère de m'avoir transmis cette belle recette qui me replonge à chaque fois en enfance ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !





# Briochettes Streusel aux Myrtilles

*Pour une douzaine de briochettes :*

## Pour les briochettes :

- 260 g de farine
- 120 g de beurre très froid
- 100 g de myrtilles fraîches ou congelées
- 50 g de sucre
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 3 œufs

## Pour le streusel :


- 80 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à café de poudre d'amande

1. Commençons par la préparation des briochettes : pour cela, émietter la levure dans un peu d'eau chaude additionnée d'une cuillère à café de sucre. Laisser mousser pendant une bonne dizaine de minutes.
2. Verser la farine, le sucre restant dans un saladier ou dans le bol du robot puis ajouter la levure.
3. Commencer à mélanger doucement en incorporant un à un les œufs puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte parfaitement homogène.
4. Ajouter ensuite le beurre froid coupé en morceaux puis pétrir longuement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et ainsi le beurre parfaitement incorporé.

5. Couvrir le bol ou le saladier d'un torchon humide puis laisser lever au minimum 3 heures à température ambiante. (Pour ma part, je laisse lever toute une nuit)
6. Une fois levée, malaxer la pâte quelques secondes pour la « dégazer ».
7. Diviser la pâte en une douzaine de petites portions puis incorporer des myrtilles dans chacune et en faire des boules.
8. Disposer ces boules dans des moules à muffin généreusement beurrés.
9. Laisser lever le tout pendant une trentaine de minutes à température ambiante.
10. Pour terminer, préparons le streusel : travailler le beurre mélangé à la farine, au sucre et à la poudre d'amande du bout des doigts jusqu'à obtenir d'une texture sablonneuse.
11. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
12. Parsemer généreusement les briochettes de streusel.
13. Enfourner pour 10 à 12 minutes de cuisson et une fois les briochettes légèrement colorées, les démouler et les servir tièdes au froides : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses petites briochettes se dégusteront accompagnées de confiture de myrtilles pour ceux qui en redemandent encore mais également avec une boule de glace ou encore une crème anglaise ou chocolat ! ☐

On peut également remplacer les myrtilles par des groseilles ou des cassis ou encore n'importe quel fruit rouge ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Cake Marbré Chocolat Pistache

*Pour 8/10 personnes :*

- **150 g de farine**
- **150 g de sucre en poudre**
- **150 g de beurre**
- **60 g de chocolat noir**
- **3 oeufs**
- **2 cuillères à café de pâte de pistache**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1/2 cuillère à café de poudre de vanille**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.
4. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser les jaunes d'œufs avec le sucre puis fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et prenne du volume.
5. Ajouter le beurre fondu à la préparation puis la farine avec la levure et enfin la poudre de vanille. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
6. Incorporer les blancs en neige délicatement à l'aide d'une spatule en bois.
7. Séparer la pâte en deux parts égales.  
Dans la première verser le chocolat fondu et dans la seconde la pâte de pistache puis mélanger.
8. Dans un moule à cake généreusement beurré, ajouter la pâte à base de chocolat et ensuite celle à base de pistache. Faire quelques zigzags sur la longueur.
9. Enfourner le tout pour 50 minutes de cuisson, vérifier si le cake est cuit à l'aide d'un couteau (s'il ressort propre c'est cuit) : c'est prêt ! ☐

☐ De manière générale, j'ai du mal à résister aux marbrés au chocolat mais alors là c'est plus qu'impossible ! ☐

D'une part, la couleur du chocolat et celle de la pistache se marient à merveille et donnent de belles couleurs au cake. De seconde part, ce cake est absolument divin en bouche : un moelleux d'une autre planète et ensuite des saveurs réconfortantes et si douces ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Mi-Cuit au Chocolat et son Cœur Fondant aux Framboises

Pour 6 mi-cuits :

- **250 g de framboises fraîches**
- **115 g de beurre**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de sucre en poudre**
- **60 g de farine**
- **2 œufs**

1. Mixer les framboises puis verser le coulis dans des bacs à glaçons. Mettre au congélateur pendant 1 heure au minimum.
2. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
3. Faire fondre le chocolat avec le beurre soit au micro-ondes soit au bain-marie.
4. Dans un saladier, mettre les œufs avec le sucre puis battre le tout énergiquement jusqu'à obtenir une mousse compacte.
5. Ajouter ensuite le chocolat puis délicatement la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation parfaitement homogène.
6. Dans des moules à muffins, verser de la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.
7. Insérer un glaçon de framboise pour chaque muffin puis recouvrir le tout avec de la préparation au

chocolat.

8. Enfourner le tout pour 10 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il est important de déguster ces mi-cuits chauds ou bien tièdes. Vous pouvez les agrémenter de crème anglaise et aussi les saupoudrer de sucre glace ! ☐

L'avantage avec cette recette, c'est qu'on peut varier le cœur fondant avec les fruits de saison comme la mûre, les cerises... ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Œufs Marbrés de Pâques

*Pour 6 pièces :*

- **6 œufs (que nous éviderons)**
- **3 œufs**
- **200 g de farine**
- **200 g de sucre**
- **125 g de beurre**
- **25 g de cacao en poudre**
- **6 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Laver les 6 œufs puis les évider : à l'aide d'un couteau faire un trou de 0,5 cm de diamètre puis à l'opposé de celui-ci piquer l'œuf avec une aiguille puis y souffler dedans de manière à en extraire tout le contenu (que nous conserverons dans une boîte pour une future recette).


3. Rincer l'intérieur à l'eau chaude puis sécher.

4. Nous allons attaquer la préparation du marbré. Pour cela, faire fondre le beurre au micro-ondes.
5. Une fois fondu, ajouter le sucre puis travailler le tout jusqu'à obtenir une texture onctueuse.
6. Casser les 3 œufs en séparant les jaunes des blancs.
7. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs, le lait et la farine à la préparation. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
8. Monter les blancs en neige bien fermes.
9. A l'aide d'une spatule, les incorporer délicatement à la préparation.
10. Diviser la pâte en deux parts égales dans deux saladiers différents.
11. Dans un des saladiers, ajouter la vanille et puis dans l'autre le cacao. Mélanger ensuite pour obtenir deux appareils parfaitement lisses et homogènes.
12. Mettre chaque préparation dans deux poches à douille différentes puis remplir au deux tiers les coquilles vides en alternant chocolat et vanille.
13. Placer les coquilles pleines dans des moules à muffins ou à cannelés, côté percé vers le haut.
14. Enfourner pour 30 minutes de cuisson. Si les gâteaux débordent, pas d'inquiétude c'est normal !
15. Sortir du four, laisser refroidir, les nettoyer puis servir ces petits marbrés à moitié écaillés dans leur coquille : c'est prêt ! ☐

☐ Vous remarquerez que la recette n'est pas compliquée du tout mais elle demande toutefois de la minutie et de la patience. ☐

Mais je vous assure que cela vaut le détour ! D'une part pour le goût et ensuite pour l'effet que ces marbrés feront à l'heure du goûter ou du dessert ! ☐

Et s'il vous reste de la pâte, mettez la dans un moule à cake généreusement beurré puis enfournez le tout pour 45 minutes de cuisson à 180° !

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !





# Mousse de Marrons façon MaronSui's®

*Pour 6 à 8 personnes :*

- 500 g de crème de marrons (**recette maison ici !**)
- 25 cl de crème fleurette bien froide
- 2 blancs d'œufs

1. Mettre le saladier, ou le bol du robot, avec les branches du batteur au congélateur pendant une dizaine de minutes.
2. Sortir tout ce beau monde du congélateur puis verser le crème fleurette dans le bol bien froid.
3. Battre la crème en chantilly sans rien ajouter puis réserver.
4. Ensuite, monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
5. Dans un grand saladier, verser toute la crème de marrons puis ajouter la crème chantilly puis mélanger le tout jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.
6. A l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.
7. Avec une poche à douille, ou simplement une cuillère, remplir des ramequins ou des verrines puis les recouvrir de film alimentaire.
8. Mettre le tout au réfrigérateur au moins 4 heures avant la dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Quel dessert fabuleux ! Une mousse ultra aérienne, légère additionnée à la douceur incomparable de la crème de marrons... quel bonheur ! ☐

Je vous conseille d'en faire une quantité assez conséquente car elle ne fera pas long feu ! ☐





Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Brownie Chocolat aux Pépites de Chocolat

*Pour 6/8 personnes :*

- **100 g de beurre**
- **100 g de sucre en poudre**
- **100 g de farine**
- **2 œufs**
- **125 g de chocolat (noir ou au lait)**
- **100 g de pépites de chocolat (noir ou au lait)**
- **1 noix de beurre (pour le moule)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Beurrer généreusement un moule rectangulaire en verre ou anti-adhérent.
3. Dans un bol, mettre le chocolat coupé en morceau avec le beurre puis faire fondre le tout au micro-ondes.
4. Une fois fondu bien remuer le mélange en y ajoutant les œufs battus puis le sucre puis la farine jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
5. Incorporer les pépites de chocolat et remuer légèrement pour qu'elles soient bien réparties.
6. Verser la pâte dans le moule beurré puis enfourner durant 25 minutes : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez également rajouter des cerneaux de noix, des noisettes ou encore des noix de pécan. ☐

Incontournable à l'heure du goûter ou du dessert, ce délicieux brownie aura beaucoup de succès auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Le Mesturet de ma Grand-Mère

*Pour une trentaine de beignets :*

- **1,3 kg de potiron (type courge de Musquée)**
- **300 g de farine**
- **3 œufs**
- **2 sachets de sucre vanillé**
- **1 bonne cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
- **du sucre en poudre**

1. Éplucher et laver le potiron puis le couper en gros morceaux et le faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il devienne très tendre (environ 30 à 40 min).
2. Une fois cuit, égoutter correctement le potiron pendant 30 minutes au minimum.
3. A l'aide d'une fourchette ou bien d'un fouet, écraser le potiron jusqu'à obtenir une purée.
4. Ajouter les œufs, le rhum et le sucre vanillé puis mélanger de manière à obtenir une préparation homogène.
5. Verser en 3 fois la farine en mélangeant énergiquement entre chaque 100 g puis terminer plus longuement pour avoir une pâte bien lisse.

6. Dans une poêle bien chaude et généreusement huilée, déposer 1 cuillère à soupe de pâte en prenant soin de bien l'étaler pour chaque beignet.


7. Laisser dorer la première face du beignet puis le tourner afin de faire dorer la seconde face.

8. Une fois bien colorés, sortir les mesturets de la poêle puis les déposer sur du papier absorbants.

9. Les saupoudrer de sucre en poudre et les déguster tièdes : c'est prêt ! ☐

☐ Ces beignets de courge, en occitan le « mesturet », sont une spécialité emblématique du département qui m'a vu naître : le Tarn. ☐

C'est la recette authentique que m'a transmise ma grand-mère et qui fait bien évidemment remonter les saveurs de mon enfance ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



## Rochers Coco ou Congolais

*Pour une quinzaine de rochers :*

- **1 blanc d'œuf (à température ambiante)**
- **50 g de sucre en poudre**
- **60 g de poudre de noix de coco (attention peser avec une balance et non avec un verre doseur)**
- **1/2 cuillère à café de beurre**


1. Faire fondre le beurre au micro-ondes.

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le blanc d'œuf et le beurre fondu puis battre énergiquement durant 2/3 minutes.

3. Verser le sucre et battre à nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux mais attention à ce qu'il ne monte pas en neige.
4. Incorporer doucement la poudre de noix de coco jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Du bout des doigts, former des petits cônes et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Enfourner jusqu'à ce que les congolais soient légèrement dorés (environ une dizaine de minutes).
8. Sortir du four les rochers et les laisser refroidir à température ambiante : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez déguster ces congolais naturels ou bien vous pouvez également former une coque en chocolat au niveau de la base. ☐

Il suffit de faire fondre du chocolat noir au bain marie et d'y plonger les congolais puis de les disposer sur une plaque. Les mettre au frais durant 2 heures au minimum puis dégustez ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

