

## Rochers à la noix de coco dans la cuisine de Tell c'est ...



Pour 18 rochers  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 16 à 20 min  
Conservation : 3 j dans  
une boîte hermétique



### Les Courses

#### Rochers naturels

150 g de sucre en poudre ♥ 200 g de noix de coco râpée  
2 gros blancs d'oeufs ♥ 1 cc d'extrait naturel de vanille

1 pincée de sel

#### Rochers aux pépites de chocolat

ajoutez 160 g de pépites de chocolat

#### Rochers au chocolat

ajoutez 10 g de noix de coco ♥ 110 g de chocolat noir fondue ♥ 25 g de cacao



### La Préparation

Préchauffez le four à 160°.

Mélangez le sucre, la noix de coco, les blancs d'oeufs, l'extrait de vanille  
et le sel avec vos mains afin d'obtenir une pâte homogène.

Pour les rochers aux pépites, mélangez le chocolat à préparation précédente.

Pour les rochers au chocolat, ajoutez le chocolat fondue à la préparation  
précédente, les 10 g de noix de coco supplémentaires et les 25 g de cacao.

Prélevez 1/2 cs de pâte et formez une pyramide. Disposez le rocher sur une plaque  
à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Procédez ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ait  
plus de pâte en espaçant les rochers de 3 cm.

Faites cuire au four. Les rochers doivent être dorés.