

# Congolais

La Fournaise aux fourneaux  
fournaiseaufour.canalblog.com

Recette rapide et facile à réaliser. Ces petits congolais moëlleux permettent aussi de réutiliser les blancs d'oeufs.

## Ingrédients (30 à 40 petits congolais) :

- \* 2 blancs d'oeuf
- \* 180g de noix de coco râpée
- \* 150 g de sucre en poudre
- \* 1 cuillère à café de vanille en poudre
- \* 1 pincée de sel

## Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (h 7).

Dans un saladier, verser la noix de coco, les blancs d'oeuf, la vanille et le sel.

Mélanger du bout des doigts.

La pâte va être collante.

Faire des petites boules avec ses doigts (de la taille d'une noix).

Les poser sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pour 5 à 8 minutes.

Les congolais sont cuits lorsqu'ils commencent juste à dorer. Attention, ils "brûlent" vite !

Laisser refroidir sur une grille et déguster.

## **Astuces :**

Si vous voulez faire des gros congolais (encore plus moëlleux donc à l'intérieur), vous n'aurez qu'une vingtaine de pièce. Il faudra faire cuire également quelques minutes de plus mais à 180°C.

Je fais cette recette avec les jaunes d'oeuf de la glace à la vanille ou des rhum bredeles.

