ROCHERS NOIX DE COCO

CREME AU CHOCOLAT

La recette

Ingrédients :

Pour environ 30 rochers à la noix de coco

• 220 gr de noix de coco râpée
• 3 œufs
• 160 gr de sucre
• 10 gr de beurre
• 1 sachet de sucre vanillé

Préchauffez le four à 180 °

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Ajoutez doucement le sucre et la noix de coco, puis le beurre fondu.

Façonnez vos rochers sur une plaque de four recouverte d'un papier de cuisson.

Placez au four environ 10 à 15 mn, selon votre goût, surveillez bien la cuisson.

Sortez les du four et décolez les.

Vous pouvez ajouter du chocolat noir ou blanc dessus et des copeaux de noix de coco.

Vous pourrez les déguster rapidement ou les conserver dans une boîte métallique fermée.

Ingrédients :

Pour la crème au chocolat

• 40 gr de maïzena ou fécule de maïs (sans gluten)
• 3 cuillères à soupe de cacao
• 100 gr de sucre
• 80 cl de lait
• 20 cl de crème liquide
• 150 gr de chocolat noir

Dans un saladier, mélangez le cacao, la moitié du lait, le sucre et la maïzena.

Dans une casserole, mélangez la crème liquide, le lait restant, ajoutez la préparation précédente et portez à ébullition tout en remuant jusqu'à épaississement, attention que cela ne prenne pas au fond.

Retirez du feu et mettre le chocolat coupé en morceaux, remuez jusqu'à ce qu'il fonde.

Versez dans des pots ou des ramequins, laissez refroidir.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane PIAO