# CONGOLAIS COCO ET CHOCOLAT

---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 20 congolais

- 4 blancs d'oeufs - 160 g de sucre en poudre - 100 g de chocolat noir dessert - 250 g de noix de coco râpée - 1 pincée de sel

---

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Installez le batteur à blancs dans la cuve, placez-y les blancs avec une pincée de sel (ne mettez pas le bouchon du couvercle) puis lancez le programme BLANCS EN NEIGE.

2. Lorsque les blancs sont montés, ajoutez le sucre par l'ouverture et relancez le programme BLANCS EN NEIGE pour 1 minute.

3. Versez les blancs sucrés dans un saladier, ajoutez la noix de coco et mélangez délicatement avec la spatule pour les intégrer, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

4. À l'aide de deux cuillères, formez des petits tas de pâte de 2 à 3 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie.

5. Sortez les congolais, laissez-les refroidir puis trempez leur base dans le chocolat fondu et laissez-les prendre 1 heure au réfrigérateur.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)
« Allergies alimentaires !Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »