

Congolais

Noix de coco râpée : 250 g

Sucre semoule : 250 g

Farine T55 tamisée : 25 g

Œuf : 1

Jaunes d'œuf : 2

Préchauffer le four à 200 °C, et préparer une plaque recouverte d'un papier cuisson graissée ou d'une feuille siliconée.

Verser dans un récipient la noix de coco râpée et le sucre. Mélanger, puis ajouter la farine. Mélanger et faire une fontaine.

Ajouter les œufs et mélanger l'appareil avec une spatule, jusqu'à ce que la masse devienne homogène.

Prendre de petites boules avec les doigts (si ça colle, tremper légèrement le bout des doigts dans l'eau froide), et déposer ces boules sur la plaque, en quinconce, en formant avec les doigts de petites pyramides.

Enfourner à 200 °C pendant 5 mn, puis descendre à 180°C. Quand les congolais sont colorés, la cuisson est terminée.

A la sortie du four, décoller de la plaque et laisser refroidir sur grille.
