

## Minirochers à la noix de coco



Au vu qu'il y a quelques peu c'était l'anniversaire de mon père et de mon frère et qu'à chaque fois qu'il y a un évènement de ce genre je fais des confiseries et bien voilà ce que j'ai réalisé, des minirochers à la noix de coco au vu qu'ils adooooorent la noix de coco, ils les ont trouvé très très bon ! Une recette simple et rapide !

### **Pour environ 30 minirochers**

#### **Ingrédients:**

50g de chocolat noir

125g de noix de coco

3 gouttes de jus de citron

1 oeuf + 1 blanc

10g de beurre

100g de sucre en poudre

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

Cassez l'oeuf en séparant le blanc du jaune. Mettez le blanc dans un grand bol, ajoutez l'autre blanc ainsi que le jus de citron.

A l'aide d'un batteur électrique, montez les blancs en neige ferme en y incorporant peu à peu, en pluie, le sucre en poudre.

Mélangez la noix de coco avec le jaune d'oeuf. Incorporez ce mélange à l'aide d'une spatule aux blancs d'oeufs en neige sucrés.

Tapissez une plaque de pâtisserie de papier sulfurisé. A l'aide d'une poche à douille cannelé ou à deux cuillères à café, déposez des petits tas de pâte sur la plaque en les espaçant.

Mettez au four et laissez cuire entre 18 et 20min.

Lorsque les minirochers sont cuits, sortez-les du four, déposez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir 1H à température ambiante.

Cassez le chocolat noir en morceaux, mettez-le dans une jatte supportant la chaleur. Ajoutez le beurre coupé en petit morceaux.

Placez la jatte au-dessus d'une casserole d'eau chaude, mais non bouillante. Laissez fondre le beurre et le chocolat. Mélangez doucement avec une cuillère en bois et laissez refroidir hors du feu.

Trempez le haut des minirochers dans le chocolat fondu, reposez-les sur la grille et laissez durcir à l'air libre ou au réfrigérateur.

Régalez-vous avec ces petits rochers !