

Rocher coco, chocolat noir |

Recette pour 4



Description

La noix de coco est mise de l'avant, dans ce biscuit qui entre dans la pâtisserie traditionnelle, agrémenté d'un glaçage de chocolat noir

L'astuce du chef

Sachez que 3 blancs d'œuf correspondent à 90 gr de masse.

Si vous utilisez un chocolat trop chaud ou trop froid pour le glaçage, ce dernier risque de blanchir dans le temps, au niveau de la finition, ils seront moins appétissants.

Ingrédients

Biscuit

- 200 Gr Noix de coco râpée non sucrée
- 200 Gr Sucre
- 3 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

Glaçage chocolat

- 300 Gr Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **464 F°**

Mise en place

Placez le chocolat sur un bain-marie, assurez-vous que le bol soit bien sec, pas de trace d'humidité. Une fois le chocolat fondu, laissez-le sur le coin du comptoir, il va baisser en température. Idéalement, attendez que le chocolat soit entre 29°C et 31°C (84.2°F et 87.8°F) pour vous en servir. À l'aide d'un couteau (économique) fendez la gousse de vanille sur sa longueur, avec la lame, prélevez les graines de vanille.

Biscuit

Dans un bol, mélangez le sucre et la noix de coco, ajoutez les graines de vanille.

Dans un autre bol, battre les blancs d'œuf, juste pour bien les mousser, puis les incorporer à la première préparation.

Assurez-vous d'un mélange homogène, réalisez par la suite des boules de cette préparation, à l'aide de vos mains. (équivalent à une cuillère de boule à glace)

Déposez-les sur une plaque à cuisson munie de papier parchemin (cuisson). Laissez un espace d'environ 5 cm entre chaque boule.

Enfournez dans un four chaud, durant approximativement 10 minutes.

Glaçage

Assurez-vous que votre chocolat fondu est bien à la bonne température (idéalement).

Une fois les biscuit bien froid, vous n'avez plus qu'à tremper les biscuits congolais.

Déposez-les ensuite sur un papier cuisson et laissez le chocolat se durcir, vous pouvez aussi les passer dans le réfrigérateur durant deux minutes environ.

Finalisez en saupoudrant légèrement de sucre glace si vous le souhaitez.

Bon appétit!