

## Rochers coco de Cyril Lignac

### Les ingrédients pour 4 personnes :

- 3 blancs d'œufs
- ½ cuillère à café de jus de citron jaune
- 120g de sucre
- 1 gousse de vanille (j'ai pris un sachet de sucre vanillé, j'ai retiré donc 10g de sucre)
- 30g de poudre d'amandes (ou de poudre de noisettes)
- 1 pincée de sel fin
- 125g de noix de coco râpée

Préchauffer le four à 180 °C.

Couper la vanille en deux, la gratter et récupérer la pulpe, la déposer dans le sucre et mélanger. Garder la gousse de côté.

Monter les blancs d'œufs en neige, quand ils commencent à être mousseux, ajouter le jus de citron\* puis le sucre et la vanille (d'abord une moitié) puis petit à petit jusqu'à former un bec d'oiseau.

Au companion vitesse 6, mixer 5 min avec le batteur, au bout de 2 min ajouter le sucre par le bouchon. 30s avant la fin, on ajoute le jus de citron.

Ajouter ensuite délicatement à l'aide d'une maryse la poudre d'amandes, le sel et la noix de coco, en plusieurs fois.

Sur une plaque pâtissière, déposer une feuille de silicone ou une feuille de papier sulfurisé. Déposer la préparation coco en petites boules de 3cm de diamètre. On peut utiliser une poche à douille **ou faire à la petite cuillère. (on peut aussi prendre un sac congélateur qu'on percera)** Enfourner 15 minutes. **(moi j'ai choisi de faire des plus petits avec une douille cannelée et j'ai fait les derniers à la cuillère pour vous montrer, donc je diminue la cuisson 10-12 min me suffiront)**

\* Le jus de citron apporte légèreté aux blancs d'œufs en neige. En pâtisserie, il est préférable d'utiliser de la crème à tartre (1/4 de cuillerée à café pour 2 blancs) mais vous pouvez la remplacer par du jus de citron ou du vinaigre.