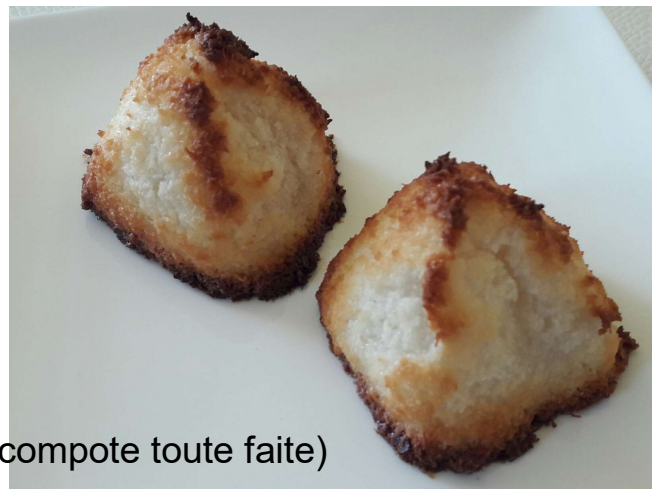


Congolais

Ingrédients :

Compote de pommes :

- 25 g de beurre
- 25 g de sucre
- ½ gousse de vanille
- 150 g de pommes pelées
(on peut aussi utiliser 30 g de compote toute faite)



Appareil à congolais :

- 300 g de sucre cristal
- 300 g de poudre de noix de coco râpée
- 150 g de blancs d'œufs (environ 5 blancs)

1)

Réaliser la compote avec les ingrédients et la mixer. Laisser refroidir.

2)

Mélanger sucre cristal et noix de coco dans un saladier cul-de-poule et mélanger . Ajouter les blancs d'œufs à la spatule pour obtenir une pâte homogène.

3)

Ajouter la compote à la préparation. Elle apporte du moelleux au congolais .

4)

Amalgamer une petite quantité de préparation en la pressant entre les mains, pour façonner des cônes.

Les placer sur une plaque de cuisson antiadhésive.

5)

Faire cuire 10 minutes à 220 °. Les congolais commencent alors à brunir un peu sur les côtés. Laisser refroidir sur la plaque et déguster.