



## Congolais

### **Ingrédients :**

- 1 blanc d'oeuf (à température ambiante. S'il sort du frigo, laisser reposer au moins 1 heure)
- 60 g de sucre en poudre
- 60 g de poudre de noix de coco
- 1/2 cuillères à café de beurre

Faire chauffer le beurre, quand il est fondu et chaud, ajouter le blanc d'oeuf et remuer vivement toujours en remuant ajouter le sucre, le mélange doit être bien mousseux mais pas en neige.

Ajouter alors la noix de coco, bien amalgamer le tout.

Faire des petits tas sur une plaque beurrée et farinée (avec vos doigts formez des petits cônes).

Cuire à four chaud (175°C) pendant 20 minutes (les congolais doivent être légèrement dorés).

Pour les décoller, passer une lame d'un couteau sous les congolais (vous pouvez également intercaler une feuille de papier sulfurisé: vous pourrez alors les décoller plus facilement).