

L'Atelier des Roches

Véronique CAMPAILLA

Financiers à la noix de coco

Pour 6 personnes

- 6 blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace tamisé
- 80 g de farine tamisée
- 100 g de noix de coco râpée
- 200 g de beurre

La recette :

- Préchauffer le four à 190/200°C (th 6/7)
- Faire fondre le beurre, laisser tiédir
- Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils moussent et incorporer le sucre glace tamisé et la farine tout en continuant à fouetter. Ajouter le beurre fondu, mélanger. Incorporer la noix de coco râpée, mélanger de façon à obtenir un appareil homogène.
- Verser l'appareil dans des mini caissettes ou moules en silicone presque à hauteur.
- Faire cuire de 10 à 20 mn suivant la contenance des moules
- Laisser refroidir sur une grille avant de déguster
- Conservation : 3 à 4 jours dans une boîte hermétique de préférence métallique

Régalez – vous