

Eh! Coco

NOIX DE COCO RÂPÉE - 150 g.
RONDELLES DE POMMES
SÉCHÉES, PELÉES - 75 g.
GRAINES DE PAVOT - 40 g.
MAÏZENA - 3 C.S.

Mélanger noix de coco râpée, morceaux de pommes (finement hachés), graine de pavot et maïzena.

SUCRE - 260 g.
EAU - 4 C.S.

Dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre en remuant.

BLANCS D'OEUF FRAIS - 3
SUCRE - 2 1/2 C.S.

Monter les blancs d'œufs en neige très ferme avec le sel. Ajouter le sucre, continuer à fouetter jusqu'à ce que la neige brille. Ajouter lentement le sirop de sucre très chaud en remuant avec les fouets du batteur électrique.

A l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporer délicatement le mélange pommes-coco aux blancs en neige. Mettre la masse dans une poche à douille lisse. Dresser des macarons suffisamment espacés sur deux plaques chemisées de papier cuisson.

Séchage: environ 50 min dans le four préchauffé à 100°C en maintenant la porte entrouverte avec le manche d'une spatule. Retirer, faire glisser sur une grille avec le papier, laisser refroidir.

