

Congolais

Ingrédients: 300g de sucre, 250g de noix de coco râpée, 5 blanc d'œufs, de la vanille, un peu de safran réduit en poudre.

Mélanger le sucre et les blancs d'œufs, faire chauffer ce mélange au bain-marie, incorporer la noix de coco râpée, la vanille et le safran. Faire des petits tas sur du papier sulfurisé. Faire cuire à four doux (th3) pendant 45 minutes.