



## **Rocher à la noix de coco et nougatines au sésame et gingembre**

Rocher à la noix de coco (pour 4 personnes)

- 250 g de noix de coco râpée
- 2 œufs
- 200 g de sucre fin
- 1 pincée de sel

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Faites un ruban avec les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez la noix de coco râpée.

3/ Ajoutez la pincée de sel aux blancs d'œufs et battez-les en neige.

Ajoutez délicatement les blancs en neige.

4/A l'aide d'une cuillère à soupe, posez de petits tas du mélange sur une plaque à pâtisserie.

5/ Enfournez 12 minutes. Puis laissez refroidir sur une grille



Nougatines au sésame et gingembre (pour 20 bouchées)

- 400 g de sucre semoule fin
- 30 g de gingembre confit
- 1 càc d'eau
- Quelques gouttes de jus de citron
- 150 g de graines de sésame

1/ Hachez finement le gingembre confit. Réservez.

2/ Dans une casserole versez le sucre, l'eau et le jus de citron.

Laissez fondre le mélange à feu doux – sans remuer – jusqu'à obtention d'un caramel blond

3/ Retirez le caramel du feu et incorporez-y les graines de sésame et le gingembre confit, finement haché.

4/ Mélangez et laissez reposer pendant 3'.

5/ Versez la préparation sur une grande feuille de papier sulfurisé posée sur une surface plane. Étalez cette pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisseries sur une épaisseur d'environ 3 mm, et laissez celle-ci refroidir pendant 1 à 2 mn supplémentaires.

6/ Détaillez au couteau la feuille de nougatine en petits carrés d'environ 4 à 5 cm de côté et laissez bien durcir à température ambiante jusqu'au moment de les servir.



### Bouchées myrtille amandine

- 75g d'amande en poudre
- 25 g d'amandes effilées
- 2 œufs
- 75g de sucre en poudre
- 40 g de beurre
- 40 g de myrtilles surgelées

1/ Préchauffez le four à 180°

2/Mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

3/Ajoutez le beurre, puis l'amande en poudre et les amandes effilées. Mélangez-bien.

4/Ajoutez les myrtilles.

5/Répartissez dans les empreintes d'une plaque de moule en silicone, recouvrez celle-ci d'une autre plaque plate assez pesante pour éviter que la pâte ne déborde.

6/Enfournez pendant 12 min.

7/Laissez refroidir avant de démouler. Dégustez froid

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/recettes/article\\_rocher-a-la-noix-de-coco-et-nougatines-au-sesame-et-gingembre?id=9250806&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_rocher-a-la-noix-de-coco-et-nougatines-au-sesame-et-gingembre?id=9250806&emissionId=5931)