



Maison de Quartier  
LE TROIS-MÂTS

## **Maison de Quartier « Le Trois-Mâts »**

Place des Justices - BP 51445 / 49014 ANGERS Cedex 01

Tél. 02.41.66.02.02 / Fax. 02.41.66.02.09

### **NICOLAS, animateur de l'ATELIER CUISINE VOUS PROPOSE DEUX RECETTES DE GOÛTER à réaliser avec vos enfants...**

#### **CONGOLAIS**

- 300 gr de poudre noix de coco
- 270 gr de sucre
- 130 gr de blanc d'œufs (5 oeufs)

Mélanger ensemble à la spatule la noix de coco râpée, le sucre semoule et les blancs d'œufs crus. Façonner de petits rochers ou de petites pyramides si la pâte est assez ferme.  
Cuire à 190°C à four ventilé jusqu'à ce que les arrêtes colorent.  
Laisser refroidir avant de déguster. Humm... !

#### **FINANCIERS**

- 150 gr de beurre doux
- 100 gr de poudre d'amande
- 130 gr de sucre
- 50 gr de farine
- 150 gr de blanc d'œufs (6 oeufs)

Faire fondre le beurre, mélanger tous les ingrédients puis mouler en moule silicone.  
Cuire à 210°C pendant environ 10 min.

*N'hésitez pas à découvrir son site : [www.coursmandise.fr](http://www.coursmandise.fr) !*