

## Moelleux coco framboises myrtilles

100 g de coco râpé

50 g d'amandes en poudre

50 g de sucre

4 blancs d'œufs

1 barquette de framboise

1 barquette de myrtille

Battez en neige ferme deux blancs d'œufs et la moitié du sucre. A part, mélangez énergiquement la noix de coco râpée, la poudre d'amandes, le reste du sucre et les deux autres blancs d'œufs non battus. Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige à la seconde préparation.

Répartissez la préparation dans des petits verre Duralex ou des pots Weck, parsemez de myrtilles et enfournez-les dix minutes à 180°C. Laissez refroidir les moelleux à la noix de coco avant de répartir les framboises.

Conservez au réfrigérateur deux à trois jours.

