

Technique 2 pour les barquettes sucrées type « LU »

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une tentation de faire soi-même des barquettes comme les barquettes de la marque LU ?
Voici une 2ème technique de base pour les réaliser avec du beurre.
Ensuite, il suffit de mettre la garniture de son choix : crème de marron, Nutella, confiture...

Ingrédients (pour environ 24 barquettes) :

- * 60g de farine
- * 60g de cassonade (ou sucre en poudre)
- * 2 œufs
- * 10g de beurre
- * 1 cuillère à café de vanille
en poudre de la Réunion
- * 1 pincée de sel



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).
Faire fondre le beurre aux micro-ondes.
Séparer les jaunes et les blancs d'œuf.
Dans un saladier, mettre les jaunes d'œuf et le sucre.
Battre énergiquement pour faire blanchir.
Ajouter le beurre fondu. Mélanger.
Ajouter la farine et la vanille en poudre.
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Attention c'est un peu épais.
Battre les blancs en neige ferme.
Mettre 1 cuillère de blanc monté dans le saladier et s'en servir pour détendre le mélange œuf-sucre-farine.
Puis incorporer avec délicatesse le reste des blancs d'œuf.
Remplir chaque alvéole à moitié avec la préparation (l'équivalent d'1 cuillère à café). Bien faire aller dans les angles.
Enfourner pour 10 à 15 minutes. Les barquettes doivent être légèrement dorées.
Sortir du four et démouler rapidement. Attention c'est fragile et il faut démouler individuellement.
Laisser refroidir.
Remplir le trou par la garniture sucrée de son choix. Déguster.

Astuces :

J'ai acheté des moules en silicone qui forment un creux (Yoko design, moule à barquette).
Je trouve que cela colle quand même un peu ; il faut démouler encore chaud sinon cela abime beaucoup le biscuit.
On peut remplacer la vanille par des zestes de citron, du rhum...
Si vous n'avez pas de moule avec un creux, il faut le faire avec le manche d'une cuillère en bois 2 minutes avant la fin de cuisson.