Marine Rolland

Petits gâteaux

Barquettes à la fraise

32 min	20 min	10 min	2 min	224
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Dans un saladier, blanchir les oeufs entiers avec le sucre, à l'aide d'un fouet.
3. Ajouter le lait. Fouetter.
4. Couper la gousse de vanille en deux, racler l'intérieur des demi-gousses à l'aide de la lame d'un couteau afin d'en extraire les graines.
5. Ajouter la vanille à la farine. Mélanger.
6. Ajouter le mélange farine-vanille dans le premier saladier. Fouetter.
7. Verser la pâte dans un bec verseur afin de remplir les moules proprement.
8. Utiliser des moules en silicone afin d'éviter que la pâte n'accroche. Lors de la première utilisation de ces moules, il est préférable de les beurrer.
9. Enfourner les moules 10 minutes à 180°C (Th. 6).
10. Sortir les barquettes du four. Puis, à l'aide d'une cuillère à café, former un creux au centre des biscuits.
11. Si la pâte est un peu dure, utiliser un couteau pour découper un creux.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les barquettes

- 180 g **Sucre semoule**
- 160 g **Farine**
- 4 **Oeuf(s) entier(s)**
- 4 c. à soupe **Lait demi-écrémé**

Ingrédients pour la garniture

- 4 c. à soupe **Confiture de fraises**
- 1 g **Agar-agar**
- 1 c. à soupe **Eau**

12 Démouler les biscuits et les laisser refroidir dans une assiette.

Étape 2

Préparation de la gelée de confiture de fraises

1. Dans une casserole, porter à ébullition la confiture de fraises.
2. Filtrer la confiture de fraise à l'aide d'un chinois (passoire très fine).
3. Ajouter l'eau et l'agar-agar à la confiture de fraise.
4. Porter à nouveau le mélange à ébullition. Ensuite, le transvaser immédiatement dans un autre récipient.

Étape 3

Dressage

1. Verser la gelée de fraise dans le creux des biscuits. Laisser refroidir avant de déguster.