

Préparation pour barquettes « Lu » salées

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseufour.canalblog.com

Une tentation de faire soi-même des barquettes comme les barquettes de la marque LU mais en version salées et aériennes pour un p'tit apéro ?

Ensuite, il suffit de mettre la garniture de son choix : tapenade, rillettes de poisson, fromage frais, dés de légumes en vinaigrette...

Ingrédients (pour environ 40 barquettes) :

- * 120g de farine
- * 20g de gruyère râpé
- * 4 œufs
- * 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- * 4 cuillères à soupe de vin blanc
- * 1 pincée de sel
- * poivre du moulin



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Séparer les jaunes et les blancs d'œuf.

Dans un saladier, mettre les jaunes d'œuf, le fromage, l'huile, le poivre et le vin blanc.

Battre énergiquement.

Ajouter la farine. Mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène. Attention c'est un peu épais.

Battre les blancs en neige ferme avec le sel.

Mettre 1 cuillère de blanc monté dans le saladier et s'en servir pour détendre le mélange œuf-farine.

Puis incorporer avec délicatesse le reste des blancs d'œuf.

Remplir chaque alvéole au 2/3 avec la préparation homogène (l'équivalent de 1 grosse cuillère à café).

Enfourner pour 16 minutes.

Sortir du four et démouler rapidement.

Laisser refroidir.

Remplir le trou par la garniture salée 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 abîme beaucoup le biscuit.

On peut parfumer la pâte avec du curry, du piment, du thym, des herbes de Provence...

On peut remplacer le gruyère râpé par du parmesan, de la tome...

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.