



## Barquettes "petits Châtons" fraise!!!

Préparation : 10 mn

Nombre de parts : 30 (2 plaques)

Cuisson : 30 minutes

Repos :

### INGREDIENTS :

#### **Génoise au Cook'in:**

*Recette pour 2 plaques barquettes.*

- 4 œufs
- 100g de sucre
- 100g de farine

#### **Gelée de fraise:**

- 1 pot de confiture de fraises maison (ou autres parfums, Nutella, caramel beurre salé, ganache montée...)
- 1/2 cac d'agar agar (uniquement pour la confiture maison)

<http://flexipaninie.canalblog.com/>

### PREPARATION :

Préchauffer votre four à 180°, posez vos empreintes sur vos plaques alu perforées.

Séparer les blancs de jaunes, mettre les blancs dans le bol du Cook 'in - fouet en place- et réserver les jaunes.

Battre 1mn 30 vit 4

A l'arrêt de la minuterie, régler 1mn30 vit 4 et insérer le sucre par l'orifice petit à petit.

A l'arrêt de la minuterie régler 20 sec vitesse 2 ajouter les jaunes puis à nouveau 20 sec pour la farine (en utilisant la spatule afin d'entraîner la pâte et la farine).

Votre préparation est prête à être répartie dans les empreintes Barquettes à l'aide d'une poche à douille pour plus de facilité.

Enfourner pour 12 mn. A la sortie du four fonder des creux dans vos barquettes à l'aide de l'outil de fonçage ovale. Démouler et laisser refroidir sur votre grille.

Mixer la confiture mode turbo dans le Cook' in jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de morceaux du tout, à l'aide la spatule faire retomber les dépôts dans le bol et ajoutez l'agar agar à froid.

Reste à chauffer 4/5 minutes à 110°C Vit 2. Surveillez il faut que ça bout pour que l'agar agar gélifie la confiture.

Remplir chacune des alvéoles et laissez refroidir

**Catherine BLANCHE**

Votre conseillère Guy Demarle

06 73 63 41 32

<http://frou49.canalblog.com>