



Barquettes vanille et framboises

Ingredients

Biscuit

3 oeufs

70g de sucre

75g de farine

Ganache montée vanille

1g de gélatine

35g de chocolat blanc

125g de crème liquide entière

1/2 cuillère à café de poudre de vanille

des framboises

Biscuit

- Pour environ 20 barquettes -

Préchauffer le four à 170°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Monter les blancs en neige

Fouetter les jaunes et le sucre

Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène

Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse

Remplir les empreintes et enfourner environ 11 minutes

Laisser refroidir et démouler

Ganache montée vanille

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crème liquide avec la vanille en poudre

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée puis le chocolat blanc en petits morceaux

Filmer au contact et mettre au frais une nuit

Le lendemain montée la ganache, mettre en poche et garnir les barquettes

Ajouter des framboises fraîches sur le dessus pour encore plus de gourmandise



Barquettes vanille et framboises

