

Barquettes façon Lu

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 50g de sucre
- 50g de farine
- 30g de chocolat noir à dessert
- 45g de crème liquide entière
- 1,2g de pectine NH
- 100g de framboises surgelées
- 7g de glucose

Préparation

1. Lors de mon dernier passage à Paris, j'ai craqué sur un moule en silicone avec des empreintes de barquettes, je n'avais donc plus qu'à me lancer.
2. J'ai donc fait des barquettes (comme celles de Lu) à deux parfums, framboise d'un côté et chocolat-praliné de l'autre.
3. Le mélange doit gonfler et blanchir.
4. Ajoutez ensuite délicatement à l'aide d'une maryse la farine tamisée.
5. Montez les blancs d'œufs en neige, et incorporez-les au mélange précédent.
6. Remplissez les moules aux deux tiers et enfournez une dizaine de minutes dans le four préchauffé à 180°C (les barquettes doivent être dorées et moelleuses).
7. Dès la sortie du four, appuyez au centre des barquettes avec le manche d'un couteau pour former la cavité.
8. Ensuite, vous pouvez garnir vos barquettes avec ce que vous voulez (pâte à tartiner, confiture), les miennes étaient remplies avec un ganache chocolat-pralinoise et une compotée de framboises, je vous donne les recettes ci-dessous si elles vous intéressent.
9. Faites fondre les deux chocolat, et portez la crème à ébullition.
10. Versez la crème bouillante en trois fois sur le chocolat fondu en frictionnant bien le mélange pour obtenir une ganache lisse et brillante.
11. Une fois que la ganache a un peu refroidi et a une texture crémeuse, versez-la dans une poche à douille.
12. Mélangez le sucre et la pectine.
13. Mettez les framboises avec le glucose dans une casserole et portez le mélange à ébullition.
14. Ajoutez le mélange sucre et pectine en mélangeant bien, et reportez à ébullition.
15. Laissez refroidir, puis placez dans une poche à douille.
16. Il ne vous reste plus qu'à garnir vos barquettes à l'aide des poches à douille (ou si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser une petite cuillère).
17. Régalez-vous !