

Barquettes noisette (François Perret)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 150g de farine T55
- 2g de levure chimique
- 200g de beurre pommade
- 80g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 30g de poudre d'amandes
- 150g de gianduja au lait
- 30g de chocolat au lait 43% Tannea (j'ai utilisé du bahibé 46% de Valrhona)
- 150g de noisettes torréfiées et refroidies.
- 150g de sucre glace
- 150g de chocolat au lait peu sucré (minimum 40% de cacao)

Préparation

1. spécifique si ce n'est les moules à barquettes (mais là encore, rien d'obligatoire, vous pouvez toujours faire cuire les sablés bretons dans les empreintes de votre choix et de les garnir ensuite) et un mixeur si vous voulez faire votre gianduja maison (mais sinon, vous pouvez en trouver du très bon de Valrhona sur internet ou en magasin spécialisé).
2. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace jusqu'à avoir un mélange homogène et onctueux.
3. Ajoutez le jaune d'œufs, puis la farine et la levure préalablement mélangés et tamisés.
4. Incorporez enfin la poudre d'amandes de façon à avoir une pâte bien homogène.
5. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse, et pochez de pâte dans des empreintes de moule à barquettes.
6. Enfournes dans le four préchauffé à 170°C pendant 12 minutes, sans oublier de creuser le centre des barquettes à l'aide d'une cuillère au bout de 7-8 minutes de cuisson.
7. A la sortie du four, laissez les barquettes refroidir avant de les démouler.
8. Voilà la recette du gianduja si vous souhaitez le réaliser vous-même : de noisettes torréfiées et refroidies.
9. Mixez les noisettes avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
10. Faites fondre le chocolat sans dépasser les 35°C puis ajoutez-le à la pâte de noisette et mixez à nouveau.
11. Versez le gianduja ainsi obtenu dans des empreintes en silicone et laissez durcir au réfrigérateur pendant au moins 4h.
12. Faites fondre le gianduja avec le chocolat sans dépasser les 40°C.
13. Enfin, garnissez les barquettes et laissez cristalliser avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com