

## *Barquettes à la gelée de groseille*

### *Pour 10 barquettes*

*2 œufs*

*50g de sucre*

*50g de farine*

*Gelée de groseille*

Préchauffez le four à 180°C.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme et faites blanchir les jaunes en les fouettant avec le sucre. Incorporez la farine au mélange jaunes-sucre, mélangez puis ajoutez 1/3 des blancs pour détendre la pâte. Incorporez délicatement le reste des blancs.

Versez la pâte dans les moules à barquettes et enfournez à 180°C pendant 10 pour des barquettes moelleuses, 15 minutes pour des barquettes plus croustillantes.

Quand les barquettes sont cuites sortez les du four, laissez-les refroidir avant de les démoulez.

Chauffez un peu la gelée de groseille et déposez-en une cuillère à café au creux de chaque barquette, laissez reposer au frais pour que la gelée reprenne sa consistance initiale.