

Barquettes façon fraisier.



PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Faire blanchir au batteur électrique les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.
3. Ajouter la farine tamisée et mélanger à la spatule.
4. Verser la pâte dans une poche à douille et remplir vos empreintes au 3/4.
5. Enfourner 15 min puis laisser refroidir avant de démouler.
6. Monter la crème bien froide en chantilly en incorporant le sucre petit à petit.
7. Pocher la chantilly au centre des barquettes puis ajouter des morceaux de fraises.

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »

INGRÉDIENTS pour 8 barquettes.

- 2 gros œufs
- 40 g de sucre
- 50 g de farine
- 10 cl de crème entière liquide + 15 g de sucre + 1 cc de vanille liquide
- Quelques fraises

ASTUCES & CONSEILS

- ...