



Barquettes tigrées façon Cyril Lignac



12



préparation
20 minutes



Ingrédients

Pour la base

150 g de beurre noisette

150 g de sucre glace

150 g de blanc d'œuf (soit env. 5 gros oeufs)

100 g de poudre d'amandes

2 g de sel

50 g de farine

50 g de vermicelles

Pour le côté ultra gourmand :

Chocolat à tartiner fondant

ou nappage de votre choix (caramel, pistache...)

ou encore : 100g de chocolat au lait +

4 crêpes dentelles type Gavotte

Préparation

La base :

1. Mettre le beurre coupé en morceaux dans une casserole et faire fondre à feu doux. Attendre que le beurre prenne une couleur ambrée et un odeur de noisette. Enlever du feu et laisser refroidir.
2. Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.
3. Poser le moule Barquettes Amande sur une grille perforée.
4. Dans la cuve du robot, fouetter les blancs d'œuf, le sucre et le sel. Ajouter la poudre d'amande. Terminer par la farine et les vermicelles.
5. Verser le beurre froid et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
6. Répartir la pâte dans les empreintes à l'aide de la mini louche de manière à ce qu'elles soient remplies de manière uniforme.
7. Poser une toile de cuisson sur le dessus, enfourner et laisser cuire 15 min, puis enlever la toile et laisser de nouveau 5 minutes.
8. Laisser refroidir 5 minutes et démouler.
9. Déposer la garniture gourmande de votre choix et décorer selon vos envies.

Régalez-vous !

