

Petits gâteaux
Barquettes à la fraise



32 min **20 min** **10 min** **2 min** **224**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour **8** personnes

**Ingrédients pour les
 barquettes**

180 g **Sucre semoule**
 160 g **Farine**
 4 **Oeuf(s) entier(s)**
 4 c. à soupe **Lait demi-écramé**

**Ingrédients pour la
 garniture**

4 c. à soupe **Confiture de fraises**
 1 g **Agar-agar**
 1 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Dans un saladier, blanchir les oeufs entiers avec le sucre, à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter le lait. Fouetter.
- 4 Couper la gousse de vanille en deux, racler l'intérieur des demi-gousses à l'aide de la lame d'un couteau afin d'en extraire les graines.
- 5 Ajouter la vanille à la farine. Mélanger.
- 6 Ajouter le mélange farine-vanille dans le premier saladier. Fouetter.
- 7 Verser la pâte dans un bec verseur afin de remplir les moules proprement.
- 8 Utiliser des moules en silicone afin d'éviter que la pâte n'accroche. Lors de la première utilisation de ces moules, il est préférable de les beurrer.
- 9 Enfourner les moules 10 minutes à 180°C (Th. 6).
- 10 Sortir les barquettes du four. Puis, à l'aide d'une cuillère à café, former un creux au centre des biscuits.
- 11 Si la pâte est un peu dure, utiliser un couteau pour découper un creux.

- 12 Démouler les biscuits et les laisser refroidir dans une assiette.

Étape 2

Préparation de la gelée de confiture de fraises

- 1 Dans une casserole, porter à ébullition la confiture de fraises.
- 2 Filtrer la confiture de fraise à l'aide d'un chinois (passoire très fine).
- 3 Ajouter l'eau et l'agar-agar à la confiture de fraise.
- 4 Porter à nouveau le mélange à ébullition. Ensuite, le transvaser immédiatement dans un autre récipient.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser la gelée de fraise dans le creux des biscuits. Laisser refroidir avant de déguster.