

Barquettes vanille et framboises

Ingredients
Biscuit
3 oeufs
70g de sucre
75g de farine
Ganache montée vanille
1g de gélatine
35g de chocolat blanc
125g de crème liquide entière
1/2cuillère à café de poudre de vanille
des framboises

Biscuit

- Pour environ 20 barquettes -

Prchauffer le four 170C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs

Monter les blancs en neige

Fouetter les jaunes et le sucre

Ajouter la farine et mlanger jusqu' ce que la prparation soit homogne

Incorporer dlicatement les blancs en neige l'aide d'une maryse

Remplir les empreintes et enfourner environ 11 minutes

Laisser refroidir et dmouler

Ganache montée vanille

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crme liquide avec la vanille en poudre

Hors du feu, incorporer la glatine essore puis le chocolat blanc en petits morceaux

Filmer au contact et mettre au frais une nut

Le lendemain monte la ganache, mettre en poche et garnir les barquettes

Ajouter des framboises fraîches sur le dessus pour encore plus de gourmandise

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Barquettes vanille et framboises

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr