

Barquettes sucrées type « LU » à la crème de marron

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseufour.canalblog.com

Une tentation de faire soi-même des barquettes comme les barquettes de la marque LU ? Ici version d'automne avec la crème de marron de Imbert (le top de la crème de marron !). Attention, avec cette recette on obtient des barquettes très moelleuses.

Ingrédients (pour environ 20 barquettes) :

- * 50g de farine
- * 50g de cassonade (ou sucre en poudre)
- * 2 œufs
- * 1 pincée de sel
- * 40g de crème de marron Imbert



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Séparer les jaunes et les blancs d'œuf.

Dans un saladier, mettre les jaunes d'œuf et le sucre.

Battre énergiquement pour faire blanchir.

Ajouter la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Attention c'est un peu épais.

Battre les blancs en neige ferme.

Mettre 1 cuillère de blanc monté dans le saladier et s'en servir pour détendre le mélange œuf-sucre-farine.

Puis incorporer avec délicatesse le reste des blancs d'œuf.

Remplir chaque alvéole à ras avec la préparation homogène (l'équivalent de 2 cuillères à café).

Enfourner pour 8 à 10 minutes.

Sortir du four et démouler rapidement.

Laisser refroidir.

Remplir le trou avec la crème de marron.

Lisser avec une petite cuillère.

Déguster.

Astuces :

La crème de marron en tube est très pratique pour remplir proprement la barquette.

Cette délicieuse crème de marron ne se trouve qu'à Aubenas ou dans les épiceries fines. A tester !

J'ai acheté des moules en silicone qui forment un creux (Yoko design, moule à barquette).

Je trouve que cela colle quand même un peu ; il faut démouler encore chaud sinon cela abîme beaucoup le biscuit.

On peut parfumer la pâte avec de la vanille, des zestes de citron, du rhum...

Si vous n'avez pas de moule avec un creux, il faut le faire avec le manche d'une cuillère en bois 2 minutes avant la fin de cuisson.