

On revisite les barquettes de notre enfance

Pour 20 barquettes

15 minutes de cuisson



Les ingrédients:

- 4 œufs
- 50 grammes de parmesan
- Un petit bocal de tomates séchées
- 125 grammes de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vin blanc

Nous avons utilisé des moules en silicones spécial barquettes, mais vous pouvez les réaliser selon vos ustensiles (moules à petits sablés, moules à madeleine etc)

La préparation:

Commencez par préchauffer votre four à 170°. Ensuite séparez les jaunes des blancs d'œufs (attention aux coquilles ^^ le côté croustillant ne doit pas venir de là!). Fouettez énergiquement les jaunes en y ajoutant: le

parmesan, l'huile et le vin blanc. Rajoutez à la préparation la farine et remuez remuez remuez et remuez encore!

Passons aux blancs d'œufs, montez les en neige (en y ajoutant une pointe de sel, pour qu'ils soient bien fermes). Avec une cuillère à soupe prenez 1/3 de vos blancs et incorporez-les à votre préparation en remuant vivement.

Incorporez le reste de vos blancs en soulevant délicatement.

Avec une petite cuillère remplissez vos moules et enfournez 15 minutes (jusqu'à devenir bien dorés). Déposez dans le creux de la barquette de la tomate séchée (ou du pesto... ou les deux pour les plus gourmands).