

Barquettes « Lu » salées aux œufs de lompe

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une tentation de faire soi-même des barquettes comme les barquettes de la marque LU mais en version salées pour un p'tit apéro ?

Voici une 2^{ème} base possible pour l'agrémenter à votre convenance ensuite.

Pour un côté plus festif, j'ai opté pour une garniture iodée aux œufs de lompe.

Ingrédients (pour environ 16 barquettes) :

- * 60g de farine
- * 25g de parmesan râpé
- * 2 œufs
- * 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- * 2 cuillères à soupe de vin blanc
- * 1 pincée de sel
- * piment d'Espelette
- * 100g d'œufs de lompe



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Séparer les jaunes et les blancs d'œuf.

Dans un saladier, mettre les jaunes d'œuf, le fromage, l'huile, le piment et le vin blanc.

Battre énergiquement.

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

Battre les blancs en neige ferme avec le sel.

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

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

Remplir chaque alvéole au 2/3 avec la préparation homogène (l'équivalent de 1 grosse cuillère à café).

Enfourner pour 16 minutes.

Sortir du four, laisser refroidir et démouler.

Quand c'est bien refroidi, remplir le trou par 1 cuillère à café d'œufs de lompe.

Réserver au frais.

Déguster.

Astuces :

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

Le démoulage avec cette préparation est facile car la pâte ne colle pas.

On peut parfumer la pâte avec du curry, du thym, des herbes de Provence...

On peut remplacer le parmesan par de la tome...

Ici j'ai utilisé le malaxeur de mon robot pour tout mélanger sans avoir de « gros » grumeaux car la pâte est épaisse (mais finir la fin de l'incorporation des œufs à la neige à la main).