



Barquettes au chocolat

Ingrédients :

2 oeufs
50 grammes de sucre
50 grammes de farine
60 grammes de chocolat noir
5 c. à soupe de crème

Préparation :

Pour la génoise

- 1) Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent
- 2) Incorporer la farine
- 3) Monter les blancs d'oeufs en neige, ajouter à la première préparation
- 4) Mettre dans des moules en forme de barquettes
- 5) Cuire 10 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés
- 6) Dès la sortie du four appuyer fort au centre avec un ustensil de votre choix pour former un creux

Pour le chocolat

- 1) Faire fondre le chocolat au bain marie
- 2) ajouter la crème
- 3) Remplir les creux des barquettes en génoise avec le mélange
- 4) Laisser refroidir et durcir ... si vous y arrivez!

La garniture des barquettes peut être remplacée par d'autres ingrédients de votre choix ... de la confiture de lait, de la pâte à tartiner au chocolat du commerce, de la confiture de fraises, d'abricots ...

