

Barquettes Savarins citron vert & chocolat

Pour 12 Barquettes Savarins
Préparation : 15 min – Cuisson : 12+10 min

Ingrédients :

***Barquettes :**

- 2 œufs
- 70g de sucre
- Le jus d'1 citron vert
- 20g d'huile de colza
- 90g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 30g de vermicelles au chocolat



***Ganache chocolat :**

- 80g de crème liquide entière
- 80g de chocolat noir

Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, un presse-agrume, une casserole, une spatule haute température, une toile siliconée, une empreinte de 12 Barquettes Savarins et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Barquettes :**

- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes barquettes sur la plaque aluminium.
- Dans le cul-de-poule, fouetter à l'aide de la cuillère magique les œufs et le sucre.
- Ajouter l'huile et fouetter.
- Presser le jus du citron vert dans la préparation. Lisser le tout.
- Ajouter la farine et la levure. Fouetter le tout et lisser.
- Ajouter les vermicelles et verser dans les empreintes.
- Enfourner durant 12 min.
- A mi-cuisson ajouter la toile siliconée sur les barquettes pour faire un poids et éviter que cela gonfle.

***Ganache au chocolat :**

- Pendant la cuisson, préparer la ganache.
- Dans une casserole, faire chauffer le crème. Quand elle est chaude, éteindre le feu et ajouter le chocolat.
- Laisser fondre en mélangeant régulièrement à l'aide de la spatule haute température.
- Démouler les barquettes et garnir de la ganache.
- Déguster quand les barquettes ont refroidi.

Bon appétit !



Moule Barquettes Savarins



Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle