

Barques Catalanes

Empreintes 15 BARQUETTES



Autour de ma table©

by Cachou66 :

www.autourdematable.com

Ingrédients pour 30 barquettes :

- 3 œufs
- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 150 ml de lait
- 50 ml d'huile
- 40 g de fromage râpé
- de la Tomme Catalane
- des lardons allumettes
- sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 180°C.

Poser les empreintes BARQUETTES sur la plaque alu perforée.

Couper la Tomme en petits cubes. Réserver en quelques uns pour la déco.

VERSION COOKIN:

Dans le bol du Cook'in®, verser le lait et l'huile, tiédir 30 sec/40°C/vit 2.

Ajouter les œufs et le gruyère. Mélanger 10 sec/vit 5.

Ajouter la farine, la levure, le sel et le poivre. Mélanger 30 sec/ vit 5 à 6.

Ajouter les lardons allumettes et les cubes de Tomme Catalane. Mélanger 15 sec/ vit 2.

VERSION CLASSIQUE :

Dans un cul de poule, mélanger les œufs, l'huile, le sel et le poivre au fouet.

Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble. Verser le lait tiède et incorporer le fromage râpé. Mélanger. Ajouter les lardons allumettes et les cubes de Tomme Catalane.

Dresser dans les empreintes, réserver la pâte pour la 2ème fournée.

Poser 3 ou 4 cubes de Tomme Catalane pour la déco.

Enfourner 18 min à 180°C. Renouveler avec le reste de pâte.

Servir tiède ou froid !!! avec un bon muscat de Terrats bien frais...trop bon !!!!