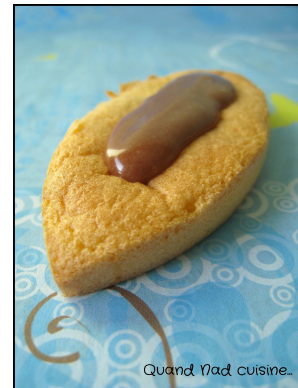


Barquettes et cuillères au Mars

Pour 10 barquettes et 6 cuillères (ou 12 barquettes):

- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 50 g de farine
- 1 pincée de sel
- le zeste d'un demi-citron (pas mis)
- 1 barre de Mars
- 1 cc de crème liquide



Préchauffer le four à 180°.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Verser la farine tamisée et mélanger délicatement.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel et les incorporer au mélange précédent.

Verser la préparation dans des moules à barquettes (beurrés s'ils ne sont pas en silicone) et à cuillères, sans trop les remplir (la pâte va gonfler). Enfourner et laisser cuire 10 min (seulement 8 chez moi, à surveiller donc).

A la sortie du four, former des creux au centre des barquettes à l'aide du manche d'une spatule en bois. Démouler une fois les barquettes refroidies.

Dans une petite casserole, faire fondre le Mars en morceaux avec la crème à feu doux. En remplir les empreintes des barquettes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>