BIGNOLE RIPIENE DI CAVIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di burro,
- sale,
- 150 g di farina più quella necessaria per infarinare,
- quattro uova,
- 200 g di panna (del tipo per cucinare),
- un cucchiaio di succo di limone.

Ponete al fuoco una casseruolina con un quarto di acqua, 50 g di burro e una presa di sale: non appena il liquido avrà raggiunto l'ebollizione, versatevi la farina tutta in una volta, mescolando velocemente per evitare la formazione di grumi.
Continuate la cottura, sempre mescolando, fino a quando la pasta si staccherà dalle pareti del recipiente e sul fondo di quest'ultimo si formerà una pellicina bianca.
Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare per 5 minuti.
Incorporate quindi il primo uovo, amalgamandolo bene; successivamente unite le altre uova, lasciando un intervallo di 5 minuti tra l'uno e l'altro.
Imburrate e infarinate la placca del forno; con un cucchiaino o con la siringa per dolci distribuitevi il composto, formando dei mucchietti ben distanziati tra loro (le bignole gonfieranno durante la cottura).
Ponete in forno già caldo, a 220 gradi, lasciando cuocere per circa 30 minuti.
Nel frattempo, mettete la panna in una terrina e incorporatevi il caviale e il succo del limone, mescolando con delicatezza.
Levate le bignole dal forno, lasciatele raffreddare, tagliate la calotta superiore e riempitele con il composto preparato.
Ricomponetele e servitele.