



Whoopies au chocolat et aux noisettes

Recette pour environ 12 whoopies. Préparation : 15 min. Cuisson : 12 min.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 80 g
Beurre : 55 g
Crème épaisse : 20 g

Beurre doux, mou : 50 g
Chocolat noir à pâtisser : 25 g
Oeuf : 1
Sucre en poudre : 50 g
Arôme naturel de noisette
Crème liquide : 50 g
Farine : 75 g
Maïzena® : 25 g
Levure chimique : 3 g
Poudre de noisettes : 25 g
Noisettes émondées : 20 g

Matériel

une petite jatte
une grande jatte
un fouet
une cuillère parisienne
des plaques à pâtisserie
du papier sulfurisé
une poche à douille
un mortier + pilon



Réalisation > la ganache

1. Faire fondre à feu doux (ou au four à micro-ondes) les 3 premiers ingrédients : le chocolat cassé en morceaux, le beurre et la crème. Bien mélanger et lisser. Laisser refroidir et se figer complètement.

- vous pouvez rajouter éventuellement quelques gouttes d'arôme de noisette dans cette ganache si vous voulez renforcer cette saveur, mais les biscuits en auront déjà le parfum -
- il vaut donc mieux préparer la ganache plusieurs heures à l'avance -

Réalisation > la préparation

2. Faire fondre dans la petite jatte ou un bol au bain-marie ou au four à micro-ondes le beurre et le chocolat.

3. Dans la grande jatte, fouetter l'œuf avec le sucre afin d'obtenir une mousse. Ajouter quelques gouttes d'arôme de noisette (10 à 12 suffisent) et la crème liquide. Rajouter la préparation au chocolat fondu et lisser.

4. Enfin ajouter la farine en plusieurs fois, la Maïzena®, la levure et la poudre de noisettes. Bien mélanger afin d'obtenir une préparation lisse.

5. Déposer des rectangles de papier sulfurisé sur les plaques à pâtisserie. Préchauffer le four à 180°C.

6. A la poche à douille, dresser des dômes de 3 à 5 cm en quinconce, en les espaçant d'autant.
- il est important de bien espacer les dômes de pâte car ils vont s'étaler et risquer de se rejoindre -

7. Concasser les noisettes en petits éclats et en parsemer les ronds de pâte.

Réalisation > la cuisson

8. Enfourner les plaques pour 12 minutes.
9. Après la sortie du four, laisser complètement refroidir.

Réalisation > le montage

10. Quand les biscuits sont parfaitement refroidis, à la poche à douille, garnir le centre de la moitié des biscuits avec de la ganache au chocolat et les recouvrir d'un autre biscuit.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com