

Whoopies au chocolat noir



110 g de beurre mou
90 g de sucre roux
190 g de farine
1 c. à s. de cacao en poudre non sucré
90 g de crème liquide
1 oeuf
1 c. à c. de levure chimique
Pour la ganache
150g de chocolat noir
15 cl de crème liquide
1c. à c. de miel liquide_
Pour le glaçage
50 g de sucre glace
10 g de blanc d'oeuf
1 c. à c. de jus de citron
Des petites décorations en sucre

Commencez par préparer la ganache: Cassez le chocolat noir en morceaux et faites-le fondre au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez bien pour qu'il devienne onctueux, puis ajoutez la crème, puis le miel progressivement. Mélangez bien et réservez au frais.

Fouettez ensemble le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez l'oeuf et mixez encore. Tamisez ensemble la farine, la levure et le cacao et incorporez-les pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la crème et fouettez une dernière fois. Mettez au frais une heure.

Préchauffez le four à 180°.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, faites de petits tas de pâtes réguliers. Séparez-les d'au moins 5 cm pour éviter qu'ils ne se collent entre eux en s'étalant à la cuisson.

Enfournez pour 12 à 15 mn. Laissez refroidir.

Sortez la ganache et fouettez-la pour qu'elle reprenne une texture mousseuse. Assemblez les cookies deux par deux, en les garnissant d'une noix de ganache à la poche à douille.

Dans un petit bol, mélangez la sucre glace et le blanc d'oeuf jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Ajoutez le jus de citron très progressivement, il ne faut pas que le glaçage se liquéfie. Mettez-le dans une poche à douille muni d'un embout très fin et décorez les whoopies selon votre inspiration.

Whoopies au carambar



100 g de beurre mou
15 cl de lait
1 oeuf
100 g de sucre en poudre
250 g de farine
1 c. à c. de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
Pour la ganache
16 carambar
10 cl de crème liquide
Pour le glaçage
50 g de sucre glace
10 g de blanc d'oeuf
1 c. à c. de jus de citron
Des petites décorations en sucre

Préparez la ganache: Faites fondre la crème liquide dans une casserole, ajoutez les carambar et remuez avec une spatule sur feu doux jusqu'à ce que les carambar aient fondu. Laissez reposer deux heures à température ambiante (ou au frais) pour que le mélange se raffermisse.

Fouettez ensemble le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez l'oeuf, fouettez de nouveau. Tamisez ensemble, la farine et la levure, incorporez-les au mélange. Ajoutez le lait, mélangez bien et laissez une heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°.

Sur une plaque garnie de papier sulfurisé, faites de petits tas de pâte en les aplatissant légèrement sur le dessus. Enfournez pour 12 à 15 mn en surveillant. Laissez refroidir, puis assemblez-les deux par deux avec une cuillerée de ganache.

Préparez le glaçage comme dans la recette précédente, décorez et dégustez!

Ils se conservent deux à trois jours, s'il en reste!