



*Petits gâteaux*

# Whoopies au chocolat



**1h10** **30 min** **10 min** **30 min** **523**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour les coques

250 g **Farine**  
100 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Cacao en poudre**  
125 g **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
10 cl **Lait demi-écrémé**  
1 c. à café **Levure chimique**  
0.5 c. à café **Bicarbonate de soude**

## Ingrédients pour le fourrage

100 g **Chocolat noir**  
80 g **Crème liquide (fleurette)**  
15 g **Beurre**

## Étape 1

Réalisation des coques

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Fouetter le beurre avec le sucre dans un saladier pour le faire blanchir à l'aide d'un batteur.
- 3 Incorporer l'œuf tout en continuant de fouetter.
- 4 Incorporer la farine, le cacao, la levure chimique et le bicarbonate de soude.
- 5 Incorporer le lait petit à petit en mélangeant afin d'obtenir une pâte souple.
- 6 Verser la pâte dans une poche munie d'une douille unie à l'aide d'une maryse.
- 7 Former des tas de pâte de 4cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Enfourner et laisser cuire 10 minutes.
- 9 Il faut faire attention à ne pas trop les cuire : les biscuits doivent rester moelleux.
- 10 Laisser refroidir les biscuits sur une grille à pâtisserie à la sortie du four.

## Étape 2

Réalisation du fourrage

- 1 Faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie.
- 2 Ajouter la crème liquide et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Laisser tiédir puis incorporer le beurre quand la préparation est à température ambiante et lisser à l'aide d'une maryse.
- 4 Laisser la ganache prendre au réfrigérateur entre 20 et 30 minutes.
- 5 Verser ensuite la ganache dans une poche à douille munie d'une douille lisse et réserver

### **Étape 3**

#### Montage et dressage des whoopies

- 1 Déposer un peu de ganache sur la moitié des coques.
- 2 Fermer le whoopie en déposant une deuxième coque sur le fourrage.
- 3 Dresser les whoopies dans une barquette et servir avec un verre de lait par exemple.