

Whoopies ou Faux Macarons au **Lemon Curd**



Ingrédients de base pour les cookies:

- 150 g de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 75 g de beurre non salé ramolli
- 100 g sucre semoule
- 1 gros œuf
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 50 g de sucre glace

Ingrédients pour le Lemon Curd (Lait caillé de Citron) :

- 75 ml de jus de citron frais
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron râpé fin (frais)
- 75 g de sucre semoule
- 50g de beurre non salé, coupé en morceaux
- 2 cuillères à soupe de farine de maïs (maïzena)
- ½ cuillère à café de sel
- 4 gros jaunes d'œuf

Préparation de base de la Pâte à « Biscuit au Beurre » (Cookie) :

Dans un petit bol, mélanger ensemble la farine, la levure et le sel.

Battre ensemble le beurre et le sucre dans un grand saladier avec un batteur électrique ou au robot avec la feuille jusqu'à obtention d'un mélange blanc et onctueux, environ 3 minutes. Ajouter l'œuf et la vanille. Mélanger encore.

La pâte forme une boule, diviser en deux boules et aplatir chaque boule en un disque d'environ 15 cm.

Envelopper la pâte dans un film en plastique alimentaire, réfrigérer au moins 1 heure.

Notez : Si nécessaire, la pâte peut être refroidie jusqu'à 5 jours ou congelée, enveloppée dans une double couche d'enveloppe en plastique, 1 mois.

Préparation du Lemon Curd:

Faire bouillir ensemble le jus de citron, le zeste, le sucre, le beurre, la farine de maïs et le sel dans une casserole de 2 litres à feu modéré, en remuant constamment, environ 1 minute. Ajouter les jaunes légèrement battus dans un petit bol. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 210°C ou Th 7. Étaler un morceau de pâte jusqu'à obtenir un rond de 20 cm de 5 à 6 mm d'épaisseur sur une surface bien farinée avec le rouleau à pâtisserie (garder la pâte restante au frais). Détailler autant de cookies que possible avec un emporte pièce. Cuire les cookies environ 10 mn posés sur un tapis de cuisson siliconé. Laisser les refroidir. Mettre le lemon curd dans une poche à douille, mettre 1 cookie/2 à l'envers sur le plan de travail et garnir de lemon curd, couvrir avec un autre cookie pour former un sandwich. Ainsi de suite...

Juste avant de servir, tamisez du sucre glace sur les sommets de cookies.

Notes : vous pouvez conserver les cookies (sans sucre glace) au réfrigérateur 4 jours séparés par du papier sulfurisé dans une boîte hermétique.