

## WHOOPIES PIES au citron & à la vanille de Tahiti

Pour une vingtaine de whoopies pies



### *Pour les «coques»*

100gr de beurre pommade  
125gr de sucre  
1 oeuf  
250gr de farine  
1c.c. de levure chimique  
1/2c.c. de bicarbonate de soude  
10cL de lait  
1c.s. de crème fraîche liquide  
Le zeste d'1 citron jaune bio  
1/2 gousse de vanille ou 1c.c. de vanille en poudre

### *Pour le «filling»*

250gr de mascarpone  
50gr de sucre glace  
Le zeste d'1/2 citron jaune bio + un trait de jus de citron

### *Les «coques»*

Fendre la gousse de vanille en deux et prélever les graines. Dans une petite casserole, faites chauffer le lait avec les graines de vanille (l'arôme se développe lorsque les graines sont chauffées) pendant quelques minutes puis laisser refroidir.

Fouetter, à petite vitesse, le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter l'oeuf. Incorporer en deux fois la farine, la levure et le bicarbonate de soude. Mélanger bien puis ajouter le lait et la crème. Incorporer enfin le zeste de citron. Préchauffer le four à 180° - chaleur tournante.

Mettre la pâte à «coques» dans une poche à douille lisse. Tapisser une plaque de papier sulfurisé ou d'un tapis silicon. Avec la poche à douille, déposer des petits tas de pâte d'environ 2cm de diamètre (comme pour les macarons). Espacer bien vos petits tas car la pâte s'étalera à la cuisson. Faire cuire 10min puis laisser refroidir les coques sur une grille à pâtisserie.

### *Le «filling»*

A l'aide d'un fouet, mélanger doucement et brièvement le mascarpone, le sucre glace, le zeste et un trait de jus de citron.

### *Le Montage*

Réunir les coques de même taille 2 à 2. Pour chaque duo, placer une coque côté plat, l'autre côté bombé. A l'aide de la poche à douille (douille lisse ou cannelée selon l'effet souhaité) déposer des petits tas de mascarpone au centre des coques ayant le côté plat vers le haut puis réunir les 2 coques.

Les whoopies ne seront que meilleur si vous les laissez reposer 12h ou plus. Mais si vous êtes un gourmand ou une gourmande impatient(e), n'attendez pas goûter!