

Une recette du Potager à la Marmite !

Whoopies à la Vanille et aux Framboises



Ingrédients (pour 15 Whoopies):

Pour les biscuits:

- 100g de beurre
- 50g de sucre
- 80g de vergeoise
- 240g de farine
- 1 oeuf
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille

Pour la garniture:

- 250g de beurre
- 3 cuil. à soupes bombées de sucre glace
- 250g de framboises (pour la crème au beurre)
- 75 petites framboises (pour la décoration)

Une recette du Potager à la Marmite !

Marche à suivre:

Pour les biscuits:

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Dans une terrine, fouetter le beurre avec le sucre et la vergeoise jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Ajouter l'oeuf et mélanger à nouveau.
4. Ajouter ensuite la farine, la poudre à lever, le sel et l'extrait de vanille. Couper en deux la gousse de vanille, râcler à l'aide d'une pointe de couteau les graines de la gousse de vanille, puis les ajouter. Mélanger.
5. Former un boudin de pâte, puis l'envelopper de film alimentaire et placer la terrine au réfrigérateur pendant environ 20 minutes.
6. Détailler la pâte en petites boules de 2-3cm de diamètre, puis les aplatir (à l'aide de la main ou d'une fourchette). Les disposer sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.
7. Enfourner pour 10 minutes, puis les laisser refroidir.

Pour la garniture:

1. Mixer les 250g de framboises afin d'obtenir du coulis à l'aide d'un mixeur. Passer le coulis de framboises au chinois afin d'ôter les graines. Réserver.
2. Dans une terrine, fouetter le beurre et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le coulis de framboises petit à petit et mélanger.
3. Transvaser cette préparation dans une poche à douille.
4. Prendre un biscuit, y déposer 4 framboises et compléter la garniture en y déposant quelques noisettes de la crème au beurre de framboises.
5. Recouvrir chaque biscuit ainsi préparé d'un second biscuit. Pour la décoration finale déposer un petit rond de la crème au beurre de framboises et y apposer une framboise.
6. Monter les blancs en neige et les incorporer.
7. Incorporer les fraises.
8. Verser la préparation dans les moules jusqu'à env. 5 mm du bord. Les poser sur une plaque et faire cuire env. 25 minutes au milieu du four. Laisser refroidir les cakes dans leurs moules.