



Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 12 mn

Ingrédients : environ 20 Whoopies

- 250g de farine
- 80g de beurre à température ambiante
- 80g de parmesan râpé
- 1 oeuf entier
- 25cl de lait
- 1 c. à café de levure chimique
- 1/2 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- Poivre de Kampot fraîchement concassé
- pics en bois

Garniture proposée :

- 3 tranches de saumon fumé
- 200g Fromage frais fouetté nature (de type « Mme Loïc »)
- une pincée de sel.

# WHOOPIES au saumon fumé

PREPARATION des Whoopies :

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

1 – Mélanger le beurre avec le parmesan puis ajouter l’oeuf.

2 – Ajouter la farine avec la levure chimique, le bicarbonate, le sel et verser progressivement le lait dans le mélange pour l’assouplir.

3 – Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à four. Déposer des ronds de pâte de 3cm environ avec une petite cuillère : la pâte à la cuisson va légèrement s’étaler et gonfler. Aplatir le dessus avec le doigt mouillé. Saupoudrer de poivre de Kampot fraîchement concassé.

CUISSON

Mettre au four pour 12 mn environ. Les Whoopies doivent à peine colorer. Dès la sortie du four, les déposer sur une grille pour refroidissement complet.

PREPARATION de la garniture et MONTAGE :

1 – Découper finement les tranches de saumon fumé.

2 - Prendre 2 Whoopies : les tartiner de fromage frais fouetté. Déposer du saumon fumé découpé. Planter un pic en bois pour tenir le tout.