

# Whoopies au citron, pavot & sésame



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients

### **pour une vingtaine de whoopies**

#### Pour les biscuits :

- 140g de beurre mou
- 140g de sucre en poudre
- 100g d'amandes en poudre
- 200g de farine
- 2 œufs
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 3 cuillères à café de graines de pavot
- 3 cuillères à café de graines de sésame

#### Pour le lemon curd :

- 150 ml de jus de citron
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 100g de sucre en poudre

## ✓ Préparation :

Mélangez le beurre avec le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'œuf, la farine, la poudre d'amandes, les graines de pavot, les graines de sésame et la levure. Mélangez pour obtenir une pâte bien homogène.

Réservez au frais pendant 30 min.

Pendant ce temps, préparez le lemon curd : Dans une casserole faites chauffer le jus de citron avec le sucre. Lorsque le sucre est dissous, retirez du feu. Délayez la maïzena avec un petit peu de jus de citron et versez-la dans la casserole. Dans un bol, battez les œufs et versez-les dans la casserole.

Remettez la casserole sur feu doux et mélangez sans arrêt au fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Réservez au frais.

Préchauffez le four à 180°C et recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

A l'aide d'une cuillère à café, prélevez l'équivalent d'une noix de pâte et roulez celle-ci entre vos mains. Posez-la sur la plaque et aplatissez-la légèrement. Renouvelez l'opération avec toute la pâte et déposez les boules en quinconce sur la plaque. Enfourez pour 10 à 15 min.

Assemblez les biscuits en mettant de la ganache sur la moitié des biscuits puis recouvrez avec les autres biscuits.



www.audalacuisine.com