

La folie des whoopie pies

Vous aimez les cupcakes? Alors, vous adorerez les whoopie pies. Ces deux pâtisseries **réconfortantes et faciles à préparer** embaument la maison au moment de la cuisson. Allez, hop: un petit whoopie dans votre boîte à lunch!

PAR CAROLINE PAULHUS

Aux États-Unis, particulièrement à New York, les *whoopie pies* sont apparus dans les pâtisseries il y a quelques années. Ces douceurs sont si populaires que certains critiques prédisent qu'elles détrôneront les *cupcakes*. Une affirmation que conteste bien sûr Pascale Guindon, propriétaire de la boutique de *cupcakes* Itsi Bitsi.

En effet, il y aura toujours de la place pour des *cupcakes* lors de fêtes, mais Mme Guindon admet que les *whoopie pies* connaissent une popularité grandissante. «On suit ce qui se passe à New York. Les *cupcakes* y étaient très à la mode il y a

15 ans, et la mode s'est par la suite répandue ici. En ce moment, ce sont les *whoopie pies* qui sont populaires aux États-Unis; on voit même des livres de recettes sur ces desserts», dit-elle.

En fait, le *whoopie pie* est une gâterie tout simple: une bonne couche de glaçage pris en sandwich entre deux petits gâteaux (qui ont chacun la forme d'un épais biscuit). «Un bon *whoopie* doit être bien moelleux», précise Mme Guindon.

Selon Catherine Turgeon-Gouin, diplômée du cycle supérieur en littérature et études culinaires de McGill, ce dessert représente bien le courant gastronomique actuel.

«On remarque un retour au *comfort food*, à une nourriture nostalgique. On recherche moins l'élégance et davantage un côté qui nous rappelle l'enfance. Et le *whoopie* entre dans cette tendance: il a ce côté enfantin réconfortant.»

UNE ORIGINE CONTESTÉE

Deux États américains se disputent l'origine du *whoopie pie*. «Dans le Maine,

on fait campagne pour qu'il soit reconnu comme le dessert officiel de l'État, mais la Pennsylvanie conteste, réclamant la paternité de cette friandise, explique Mme Turgeon-Gouin. Mais il y a davantage de sources qui penchent en faveur de la Pennsylvanie et des Amish.»

Quant au nom de la pâtisserie, les origines sont tout aussi vagues. «Dans certains textes, on peut lire que c'est un fermier amish, en apercevant le dessert dans son lunch, qui a crié de joie: "*Whoopie!*", et le nom serait resté.» Mais une autre explication existe. «Une chanson a été popularisée avant que ce dessert soit connu. Son titre est *Making Whoopie*, un euphémisme pour "faire l'amour". Ça pourrait aussi venir de là», estime la diplômée en études culinaires.

DE PETITS COUSINS?

Pour plusieurs Québécois, ce dessert peut avoir des allures de déjà-vu. «Ça ressemble un peu au Jos Louis, mais sans la couverture de chocolat», note Catherine Turgeon-Gouin, qui a fait quelques recherches sur l'histoire de ce dessert.

D'autres le comparent au biscuit Oreo; ce même dessert porte d'ailleurs le nom de BFO (*Big*



Fat Oreo). «Je ne comprends pas pourquoi les gens le comparent à un Oreo, parce qu'un biscuit Oreo, c'est sec. Le *whoopie pie* a une texture plus moelleuse», précise Pascale Guindon. La marque Christie a d'ailleurs lancé, il y a quelques années, le Oreo Cakesters, qui ressemble beaucoup à un *whoopie pie*.

Les Français, qui voient aussi le *whoopie pie* entrer dans leurs pâtisseries, le nomment parfois «macaron américain».

Dans sa formule originale, il ressemble effectivement au Jos Louis ou au Oreo: deux gâteaux au chocolat et un glaçage à la vanille au centre. Mais comme les macarons français, il est possible d'en faire autant de variétés que votre imagination le permet. «Nous, on a des gâteaux à la vanille ou au chocolat, et nos glaçages sont les mêmes que ceux de nos *cupcakes*: à la vanille, aux framboises, au citron et même au thé *chai*», nous explique Mme Guindon, de la boutique Itsi Bitsi. Une autre version bien populaire du *whoopie pie*: gâteau à la citrouille et glaçage à la guimauve fondante.

Pour y goûter!

Itsi Bitsi
2621, rue Notre-Dame Ouest,
Montréal
514 509-3926
www.itsi-bitsi.com
Il vous en coûtera 2 \$ pour un *whoopie pie* d'environ 5 cm de diamètre. Bref, on en fait trois bouchées tout au plus!

Restaurant Le Plaza
6230, rue Saint-Hubert,
Montréal
514 270-7155
www.restoleplaza.com
Ici, vous payerez 5 \$ pour un *whoopie pie* d'environ 10 cm de diamètre (soit la grosseur d'un hamburger).

Whoopie pies

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre non salé
- 150 g de bon chocolat noir
- 3 œufs
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1/3 tasse de poudre de cacao
- 1/2 c. à thé de levure chimique (poudre à pâte)
- 250 g de fromage à la crème
- 100 ml de crème 35 %
- 1/3 tasse de sucre en poudre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C) et vous assurer que la grille du four est un peu plus près du haut du four que du bas (nous l'avons mise au tiers supérieur du four).
2. Mettre du papier sulfurisé ou une feuille de silicone sur une plaque à biscuits. (Nous n'avions ni l'un ni l'autre, alors nous avons graissé et fariné deux plaques à biscuits.)
3. Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble dans un petit bol. Réserver.
4. Battre les œufs avec le sucre et la vanille, puis ajouter le chocolat fondu. Réserver.
5. Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le cacao dans un grand bol. Ajouter le mélange d'œufs et de chocolat et mélanger jusqu'à homogénéité.
6. Déposer une cuillerée à soupe du mélange sur les plaques à biscuits en laissant un bon espace entre chaque boule de pâte. Vous devriez pouvoir disposer 12 cuillerées de mélange par plaque (donc 24 cuillerées en tout).
7. Faire cuire de 6 à 8 minutes. (Après ce délai, nos petits gâteaux étaient encore mous, donc nous les avons remis au four 2 minutes de plus. Ils étaient alors bien cuits... peut-être un peu trop, d'ailleurs. En fait, nous n'aurions pas dû poursuivre la cuisson. La texture finale de nos gâteaux ressemblait plus à la texture des biscuits pattes d'ours qu'à celle d'un gâteau moelleux. Cela dit, nous les avons tous mangés!)
8. Laisser refroidir complètement les gâteaux sur une grille.
9. Dans un autre bol, préparer la garniture en fouettant le fromage à la crème, la crème 35 % et le sucre en poudre. Laisser aussi ce mélange refroidir.
10. Une fois que les gâteaux et la garniture sont refroidis (nous avons attendu au lendemain pour faire le montage final), faire des sandwichs en emprisonnant la garniture au centre de deux petits gâteaux. On obtient ainsi 12 *whoopie pies* de 8 cm de diamètre, pour un prix de revient d'environ 1 \$ l'unité.