

BISCUITS (SCONES) AU BABEURRE ET AU FROMAGE À LA CRÈME

Ingrédients : pour 12 portions

- 2 tasses (240 g) de farine (*mis 1 ¼ tasse (150 g) de farine tout usage + ¾ tasse (90 g) de farine blé entier*)
- 2 c. à thé (8 g) de sucre (*omis-j 'ai oublié!*)
- 2 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 125 g (½ paquet de 250 g) de fromage à la crème Philadelphia en brique, coupé en cubes (*j'ai utilisé le léger*)
- 5 c. à soupe (75 g) de beurre froid, divisées (*demi-sel pour moi*)
- ¾ tasse (180 ml) de babeurre 1 %

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.
2. Incorporer le fromage à la crème et ¼ t (4 c. à soupe/60 g) du beurre à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie (coupe pâte) ou de deux couteaux jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure grossière.
3. Faire un puits au centre du mélange et ajouter le babeurre d'un coup; remuer jusqu'à ce que le mélange forme une pâte lisse. Ne pas trop remuer.
4. Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée; saupoudrer d'un peu de farine additionnelle. Abaisser la pâte en un rectangle de ½ po (1.2 cm) d'épaisseur; plier en deux sur la largeur. Abaisser et plier la pâte trois autres fois.
5. Abaisser la pâte en un rectangle de 8 x 6 po (20 x15 cm); couper en 12 carrés. Disposer, à ½ po (1.2 cm) d'intervalle, sur une plaque à pâtisserie.
6. Chauffer le four à 450 °F (230 °C).
7. Cuire de 12 à 15 min (*14 minutes pour moi*) ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
8. Faire fondre le reste du beurre; badigeonner le dessus des biscuits. Laisser refroidir légèrement.

Variation :

Biscuits au cheddar et à la ciboulette

Préparez la recette comme indiqué, en incorporant 1 tasse (115 g) de fromage cheddar fort râpé et ¼ tasse (60 ml) de ciboulette fraîche hachée au mélange de farine avant d'incorporer le fromage à la crème et le beurre.

Source : déclinaison Kraft

<http://www.kraftcanada.com/recettes/biscuits-au-babeurre-et-au-fromage-a-la-creme-212828>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 14 janvier 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/01/biscuits-scones-au-babeurre-et-au.html>