



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Biscuits au babeurre, bacon et cheddar

Ingrédients

6 tranches de bacon cuit et coupé (réserver le gras)
1 tasse (250 ml) de farine tout usage
1 tasse (250 ml) de farine à gâteau (ou $\frac{3}{4}$ tasse (225 ml) de farine tout usage + 2 c. à table (30 ml) de fécule de maïs)
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé (7 ml) de sucre blanc
1 c. à thé (5 ml) de sel
8 c. à soupe (1 bâtonnet, 4 oz) de beurre froid, coupé en cubes
1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé
 $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de ciboulette hachée finement
1 tasse (250 ml) de babeurre

Préparation

Préchauffer le four à 450°F (230°C). Dans un grand bol (ou dans un robot culinaire), mélanger les farines, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sucre et le sel. Ajouter le beurre aux ingrédients secs. Si vous utilisez le robot culinaire, mélanger pendant quelques secondes jusqu'à ce que le mélange ait une texture de chapelure. Ajouter le bacon coupé, le fromage cheddar et la ciboulette. Incorporer le babeurre et mélanger un peu. Transférer la pâte sur un comptoir enfariné. Pétrir la pâte deux ou trois fois pour que tout soit bien mélangé. Abaisser la pâte pour qu'elle ait une épaisseur de $\frac{1}{2}$ à 1 pouce. Couper des cercles dans la pâte en utilisant le bord d'un verre rond. Déposer chaque morceau sur une tôle à biscuits graissée. À l'aide d'un pinceau, étendre le gras de bacon réservé sur le dessus des biscuits.

Cuire jusqu'à ce que les biscuits soient dorés, entre 10 et 15 minutes.