



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

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



# Coupes au bacon et aux tomates

## Pâte

2 tasses (500 ml) de farine tout usage  
1 ½ c. à thé (7 ml) de sucre blanc  
¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude  
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte  
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 babeurre

## Garniture

8 tranches de bacon cuit  
½ tasse (125 ml) de mayonnaise  
1 tasse (250 ml) de tomates en dés  
½ tasse (125 ml) d'oignons hachés  
1 ½ tasse (375 ml) de fromage cheddar râpé  
1 c. à thé (5 ml) de basilic séché

## Préparation

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Beurrer légèrement un moule à mini muffins. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs ou utiliser un robot culinaire. Ajouter le beurre aux ingrédients secs. Si vous utilisez le robot, mélanger pendant quelques secondes jusqu'à ce que le mélange ait une texture de chapelure. Ajouter le babeurre et mélanger un peu. Transférer la pâte sur un comptoir enfariné. Pétrir deux ou trois fois pour que tout soit bien mélangé. Abaisser la pâte pour qu'elle ait une épaisseur de ½ pouce. Couper des cercles dans la pâte en utilisant le bord d'un petit verre rond. Déposer chaque morceau dans les moules à muffins beurrés.

Émietter le bacon dans un bol. Ajouter les tomates, les oignons, le fromage, la mayonnaise et le basilic. Bien mélanger et garnir chaque morceau de pâte dans le moule à muffins.

Cuire jusqu'à ce que les coupes soient dorées, entre 10 et 12 minutes.