



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

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Biscuits au fromage de chèvre et aux herbes

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de farine tout usage
15 ml (1 c. à table) de poudre à pâte
2,5 ml (½ c. à thé) de poudre d'ail
5 ml (1 c. à thé) de sel
60 ml (1/4 tasse) de fromage de chèvre émietté
60 ml (1/4 tasse) de beurre froid coupé en cubes
60 ml (1/4 tasse) d'échalotes ou de ciboulette finement hachées
250 ml (1 tasse) de babeurre froid

Préparation

Préchauffer le four à 425 degrés.

Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin et mettre de côté.

Dans un grand bol, combiner la farine, la poudre à pâte, la poudre d'ail et le sel. Incorporer le fromage de chèvre émietté.

À l'aide d'une râpe, râper le beurre gelé dans le mélange de farine ou utiliser un malaxeur à pâtisserie pour couper le beurre dans la farine jusqu'à l'obtention de morceaux de la grosseur de petits pois.

Incorporer les échalotes ou la ciboulette.

Ajouter le babeurre froid au mélange de farine et remuer juste assez pour incorporer. Si le mélange est trop sec, ajouter un filet de babeurre jusqu'à l'obtention d'un bon mélange.

À l'aide d'une cuillère, déposer la pâte sur la plaque à biscuits préparée. Une cuillère à crème glacée fonctionne bien pour cette étape.

Cuire de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Si désiré, badigeonner les biscuits fraîchement sortis du four de beurre fondu.

Servir chauds. Les biscuits se conservent bien dans un contenant hermétique de trois à quatre jours.