

Buttermilk biscuits



une recette de Martha Stewart

Pour 9 à 10 biscuits environ (*en prévoir 2 par personne*)

1 1/2 tasse de farine
1 csoupe levure chimique
1 ccafé bicarbonate
1/2 ccafé sel
1 csoupe sucre
1/2 tasse beurre (soit 125g)
1/4 à 1/3 de tasse lait caillé Raïb de Candia + un peu pour dorer (*on peut remplacer par du yaourt*)

Je rappelle que les mesures volumiques américaines sont précises, 1 tasse = 250ml, 1 csoupe = 15ml, 1 ccafé = 5 ml

Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante pour moi)

Dans le mixeur mettre farine, levure, bicarbonate, sel et sucre, donner un petit coup pour tamiser tout ça.

Ajouter le beurre très froid en petits morceaux et sabler.

Ajouter le buttermilk tout en laissant le mixeur tourner, petit à petit, et arrêter quand la boule se forme.

Verser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.

Aplatir au rouleau à 2cm de hauteur environ (donc moitié moins que les scones!) découper des ronds de 5cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce ou un cercle inox et dorer au pinceau avec un peu de buttermilk.

Enfourner tout de suite (à cause de la présence du bicarbonate!) pour 10 à 12 minutes à 200°C.

