

Les idées vagues de Snapulk...

Buttermilk biscuits

Pour une quinzaine de biscuits



200g de farine
1 sachet de levure chimique
1 c. à c. de bicarbonate alimentaire
1 pincée de sel
170 g de beurre
12 cl de buttermilk (lait fermenté)
1 œuf
1 pincée de colorant alimentaire rouge (facultatif)

Pour dorer:

1 œuf
1 c. à s. de lait

Préchauffez le four à 200°.

Tamisez ensemble dans un saladier la farine, la levure, le bicarbonate et le sel.

Avec une râpe à gros trous, râpez le beurre et déposez-le sur les ingrédients secs. Mettez le bol au congélateur pendant 5 à 7 mn.

Fouettez ensemble le lait fermenté et l'œuf (et éventuellement le colorant) dans un bol. Réservez au réfrigérateur.

Reprenez le bol avec les ingrédients secs, et mélangez le beurre du bout des doigts pour obtenir comme de gros grumeaux. Versez le mélange oeuf-lait fermenté d'un seul coup et pétrissez avec les mains jusqu'à obtenir une pâte douce que vous pourrez étaler au rouleau. si nécessaire, ajoutez un peu de farine (tout dépend de la capacité d'absorption de liquide de votre farine). Ne pétrissez pas trop longtemps, sinon la pâte lèvera moins bien.

Découpez des ronds dans la pâte abaissée sur une épaisseur de 7 à 8 mm, avec un emporte-pièce ou un verre, et déposez-les sur une plaque à pâtisserie garnie de silicone ou beurrée.

Rassemblez les restes de pâte, étalez-la de nouveau et refaites des ronds dans les chutes jusqu'à épuisement.

Battez ensemble l'œuf et le lait et étalez ce mélange au pinceau sur les biscuits.

Enfournez pour 15 mn.

Laissez refroidir sur une grille.