THE J.M. SMUCKER Co

Bâtonets au fromage et au bacon

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	15 mins	12	N/A

Ingredients

- 2 tasse (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 2 1/2 c. à thé (12 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre
- 1 1/2 tasse (375 mL) de fromage cheddar, râpé
- 6 tranches de bacon cuit croustillant, coupées en dés
- 1 tasse (250 mL) de yogourt nature 2 % ou sans gras

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol à mélanger. Couper le beurre dans le mélange avec un coupe-pâte ou deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Incorporer le fromage et le bacon. Bien mélanger. Ajouter le yogourt aux ingrédients secs tout d'un coup, en remuant pour humecter.

Step 3:

Renverser la pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrir de 10 à 15 fois pour former une pâte lisse. (Le mélange sera grumeleux au début mais prendra ensemble en le pétrissant.) Abaisser ou aplatir en carré de 8 po (20 cm).

Step 4:

Couper en deux, puis couper chaque moitié en 6 rectangles. Placer sur la plaque à pâtisserie préparée.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les bâtonnets soient dorés. Servir chauds.

Images

