THE J.M. SMUCKER Co

Sablés au cheddar épicés

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
40 mins	17 mins	40	N/A

Ingredients

- 3/4 tasse (175 mL) de beurre amolli
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1/4 tasse (50 mL) d'amidon de maïs
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poivre de Cayenne
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre noir
- 2 tasses (500 mL) de cheddar râpé

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Enduire d’un corps gras des plaques à pâtisserie ou les chemiser de papier sulfurisé.

Step 2:

Fouetter le beurre dans un grand bol jusqu’à l’obtention d’une texture légère et crémeuse. Ajouter la farine, l'amidon de maïs, le sel, le poivre de Cayenne et le poivre noir. Bien mélanger. Ajouter le cheddar et mélanger à basse vitesse, jusqu’à ce qu’il soit incorporé (ne pas trop mélanger). Diviser la pâte en deux.

Step 3:

Abaisser au rouleau la moitié de la pâte sur une surface légèrement enfarinée à une épaisseur de ¼ po (5 mm). À l’aide d’un emporte-pièce de 1½ à 2 po (3 à 5 cm), découper des cercles et les déposer sur des plaques à pâtisserie préparées à 2 po (5 cm) d'intervalle. Réunir les retailles et répéter l’opération.

Step 4:

Cuire au four préchauffé pendant 15 à 17 minutes, ou jusqu’à ce que la pâte soit dorée.

Images

