



THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits à l'oignon vert et au sésame

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 15 mins 12 N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage original Robin Hood®
- 2 c. à table (10 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à table (5 mL) de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à table (2 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de shortening tout végétal froid, découpé en morceaux
- 1 tasse (250 mL) de yogourt nature
- 1/2 tasse (125 mL) d'oignons verts tranchés fin
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 c. à table (30 mL) de yogourt nature
- 2 c. à table (30 mL) de graines de sésame

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 450 °F (220 °C). Chemiser de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie.

Step 2:

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol. Couper le shortening à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou des doigts jusqu'à ce qu'il forme de petits pois. Ajouter le yogourt, l'oignon vert et l'ail. Remuer pour bien mélanger. Façonner une boule de pâte et la pétrir avec délicatesse.

Step 3:

Tapoter la pâte sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à former un cercle d'une épaisseur de ¾ pouce (2 cm). Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 2 pouces (5 cm) légèrement fariné. Réunir les restes de pâte et refaire l'opération. Déposer sur la plaque à pâtisserie apprêtée. Badigeonner de 2 c. à soupe (30 ml) de yogourt et saupoudrer les graines de sésame.

Step 4:

Cuire dans un four préchauffé pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Images

