

BISCUITS AU CHEDDAR FAçON HOMARD ROUGE



Si vous aimez les biscuits au cheddar de Red Lobster, vous allez adorer cette version artisanale réalisée à partir d'une simple pâte à la crème et badigeonnée de beurre fondu à l'ail. Cette recette est d'autant plus appréciée que la chaîne s'est déclarée en faillite et a fermé de nombreux établissements. Bien sûr, vous pouvez acheter le mélange en boîte, mais quand c'est aussi facile, il n'y a pas de raison de s'en préoccuper.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 10 mins
 - **Portions:** 12
-

Ingredients

- 3 tasses (375 grammes) de farine tout usage
- 1 1/2 cuillère à soupe de levure chimique
- 2 cuillères à café de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de sel fin, divisée
- 1 tasse (4 onces/113 grammes) de cheddar fort râpé
- 1 3/4 tasse (420 millilitres) de crème fraîche épaisse
- Spray de cuisson antiadhésif
- 6 cuillères à soupe (85 grammes) de beurre non salé, fondu
- 1 cuillère à café d'ail en poudre

- 1/2 cuillère à café de poudre d'oignon
 - 1/2 cuillère à café de flocons de persil séché
-

Préparation

Etape 1

Placer une grille au milieu du four et préchauffer à 42 degrés. Recouvrir une grande plaque à pâtisserie de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone.

Etape 2

Dans un grand bol, tamiser la farine, la levure, le sucre et 1/2 cuillère à café de sel (le tamisage permet non seulement d'obtenir des ingrédients secs sans grumeaux, mais aussi de les mélanger). Incorporer délicatement le fromage afin de ne pas trop briser les morceaux.

Etape 3

Dans un récipient adapté aux micro-ondes, mettre la crème au micro-ondes à puissance élevée pendant 60 à 90 secondes, jusqu'à ce qu'elle atteigne la température du corps (95 à 100 degrés), en remuant à mi-parcours. Incorporer la crème chaude au mélange de farine pour former une pâte souple et uniforme. Ne pas trop mélanger.

Etape 4

Graisser une écumeoire n° 16 ou une tasse à mesurer sèche de 1/4 de tasse avec un spray de cuisson antiadhésif (ou la graisser légèrement avec de l'huile). (Utilisez-le pour déposer 12 boules de pâte à une distance d'environ 2 pouces sur la plaque à pâtisserie. Graissez à nouveau le gobelet gradué toutes les 3 ou 4 boules. Si les portions sont difformes, utilisez le bout de vos doigts pour les remodeler délicatement en dômes lisses. Cuire au four pendant 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Etape 5

Pendant la cuisson des biscuits, mélanger dans un petit bol le beurre fondu, les poudres d'ail et d'oignon, le persil séché et la demi-cuillère à café de sel restante jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Lorsque les biscuits sont cuits, les retirer du four et les badigeonner immédiatement du mélange de beurre. Laisser refroidir brièvement, puis servir chaud.