

BISCUITS AMÉRICAINS – BISCUITS MOELLEUX ET DORÉS



Les American Biscuits trouvent leur origine dans le sud des États-Unis, où ils étaient préparés comme pain rapide grâce à la poudre à lever, à une époque où la levure boulangère était difficile à obtenir. Moins sucrés que les scones britanniques mais tout aussi moelleux, ils sont devenus un incontournable du Southern cooking, souvent servis avec du beurre, du miel ou leur célèbre gravy crémeux.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 15 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- 250 g de farine
 - 1 c. à soupe de levure chimique
 - 1/2 c. à café de sel
 - 60 g de beurre très froid, coupé en petits dés
 - 180 ml de lait froid (ou lait fermenté pour plus de moelleux)
-

Préparation

Etape 1

Préparez une plaque de cuisson en la recouvrant de papier sulfurisé. Cette étape permet de cuire les biscuits uniformément et d'éviter qu'ils n'attachent.

Etape 2

Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure chimique et le sel. Ajoutez les morceaux de beurre très froid et travaillez-les du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse avec quelques petits morceaux visibles — ce sont eux qui donneront le feuillettage.

Etape 3

Versez le lait d'un coup et mélangez délicatement avec une spatule ou vos mains. Il faut juste rassembler la pâte sans la pétrir : plus vous la travaillez, plus les biscuits seront durs.

Etape 4

Étalez la pâte sur 2 à 3 cm d'épaisseur sur un plan légèrement fariné. Découpez des cercles à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce, en pressant sans tourner pour permettre une meilleure levée.

Etape 5

Déposez les biscuits sur la plaque et enfournez jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et dorés. Laissez tiédir quelques minutes avant de servir, ils seront encore meilleurs.