

Biscuits salés aux pommes de terre [Québec]



“ Une petite recette très sympa et facile à réaliser avec les enfants ! ”

Les Ingrédients :

Pour environ 24 biscuits :

- 2 pommes de terre de taille moyenne (soit environ 250 à 300 g ou 1 tasse de purée)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de beurre
- 230 g de farine (ou 1½ tasses)
- 125 ml de lait
- 1 sachet de levure chimique (ou 4 c. à thé de poudre à pâte)
- ¼ c. à thé de bicarbonate de soude
- Muscade moulue
- Une pincée de sel
- Une pincée de poivre
- Épices au goût (muscade, herbes de Provence, origan, romarin, thym, paprika...)

Mesures anglo-saxonnes : 1 cup = 1 tasse = 1 verre de 250 ml

Les Étapes :

Rincez les pommes de terre. Faites-les cuire à l'eau salée jusqu'à ce qu'une fourchette pénètre facilement la chair. Laissez tiédir. Enlevez la peau et réduire les pommes de terre en purée homogène.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate, le sel et le poivre et une pincée de muscade moulue. Ajoutez le beurre fondu et l'huile d'olive. Mélangez. Ajoutez la purée tiède puis le lait. Pétrissez et formez une boule homogène. Laissez reposer la pâte au moins 1 heure au frais.

Étalez la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ ½ cm. Découpez la pâte à l'aide d'emporte-pièces. Déposez les morceaux de pâte sur une plaque de cuisson chemisée. Reformez une boule avec les retailles puis recommencez la procédure jusqu'à ce que toute la pâte ait été découpée.

Décorez d'épices au goût (muscade, herbes de Provence, origan, thym, romarin, paprika...).

Cuire à 190°C pendant environ 20 minutes.

Et Que Dire De Plus ?

- Dans la recette initiale, il n'y a pas d'huile d'olive... que du beurre (3 c. à soupe).
- Cette recette a été adaptée et modifiée à partir de celle des biscuits aux patates, recette retrouvée dans le livre de la Cuisine traditionnelle des régions du Québec par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec aux Éditions de l'Homme / Les publications du Québec, Gouvernement du Québec, 1996 (ISBN 2-7619-1347-7).