

[Québec] Biscuits pattes d'ours à la mélasse



“ Je ne mange pas que des légumes ! Le soucis est que lorsque j'ai une vrai fringale de sucré... il n'y a pas de gâteaux à la maison ! Je veux dire des gâteaux du commerce. Je n'en achète que très rarement. Hier, j'ai eu envie d'une gourmandise. J'ai vu le pot de mélasse et j'ai tout de suite su ce dont j'avais envie pour mon goûter. Une 'tite spécialité québécoise. Un biscuit moelleux, réconfortant à la mélasse. C'est parti...”

Les Ingrédients :

Pour 36 biscuits :

- 2½ tasses (~ 290 g) de farine (T55 ou T65)
- 1 œuf
- ½ tasse de cassonade américaine (cassonade brune belge, muscovado, vergeoise brune, cassonade corsée ou douce de l'île Maurice...)
- 2/3 de tasse (150 g) de beurre demi-sel à température ambiante
- 1 tasse (250 ml) de crème sure (sour cream) ou crème fraîche épaisse de Normandie
- 2/3 tasse (~ 167 ml) de mélasse
- ½ c. à thé de cannelle moulue
- 1 c. à soupe de gingembre moulu
- ½ c. à thé de levure chimique
- 1 de c. à thé de bicarbonate de soude

Les Étapes :

Dans un bol mélangeur, battez l'œuf avec la cassonade. Ajoutez le beurre. Mélangez. Ajoutez la crème et la mélasse. Mélangez. Réservez.

Dans un grand saladier, ajoutez les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, gingembre et cannelle. Mélangez.

Ajoutez le mélange d'ingrédients humides aux ingrédients secs. Mélangez doucement. La pâte doit devenir homogène. Elle restera très épaisse.

Répartissez le tiers de la préparation en 12 boules (*légèrement allongées*) sur une plaque de cuisson chemisée. Écrasez légèrement les boules à la cuillère trempée dans l'eau froide. Entaillez de 4 stries, un des côtés allongés des pâtons, à l'aide d'un couteau dont la lame a été trempée dans de l'eau froide. Répétez l'opération encore 2 fois (*au total trois plaques de cuisson de 12 biscuits*).

Enfournez la plaque de cuisson dans le milieu du four préchauffé à 180°C (*chaleur tournante*) pendant environ 12 minutes. Les biscuits doivent rester tendre et la couleur uniforme.

Sortez la plaque du four. Laissez les biscuits refroidir avant de les retirer de la plaque de cuisson.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Avant de les déposer dans un contenant hermétique, il faut les laisser refroidir... sinon ils se colleront entre eux.
- Cette recette est une recette traditionnelle du Québec, légèrement modifiée. Il est possible de trouver de la crème sure en France... J'en ai déjà acheté chez Monoprix. A défaut prenez soin d'utiliser une crème très épaisse et fraîche. J'ai utilisé du beurre demi-sel. Si vous utilisez du beurre doux, ajoutez une pincée de sel aux ingrédients secs. J'ai battu la cassonade américaine avec le beurre et l'œuf. Dans la recette initiale elle est ajoutée aux ingrédients secs.
- La recette a été puisée dans le livre intitulé : [Souvenirs – Revisiter nos traditions de Louis-François Marcotte publié aux Éditions Flammarion Québec, en 2010.](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2015

<http://papillestomaquees.fr/quebec-biscuits-pattes-dours/>
