

Boulettes de scones au bacon fumé et sirop d'érable, trempette de crème sûre acidulée et sifflets d'oignon vert |

Recette pour 6 biscuits

Description

Les saveurs du québec sous forme de boulette avec la technique d'une pâte à scones. une recette qui marie le sucré-salé.

L'astuce du chef

Il est préférable de réaliser vous même vos cubes de bacon, si vous partez sur du bacon tranché, réalisez des petites allumettes (julienne)

Ingrédients

La pâte à scones

- 250 Gr Bacon
- 70 Gr Beurre
- 150 Gr Farine
- 10 Gr Sucre
- 4 Gr Levure chimique
- 1 Gr Bicarbonate de soude
- 65 Gr Sirop d'érable
- 65 Gr Babeurre
- 1 Gr Sel

Trempette

- 6 Cuil. à soupe Crème sûre
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 2 Unité(s) Oignon vert

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Réalisation de la pâte

Mélangez dans un bol ou à l'aide d'un mélangeur électrique la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et les petits cubes de beurre froid. vous allez jusqu'à l'obtention de grumeaux pas plus gros que des petits pois.

Ajoutez-y le bacon refroidit, ajoutez ensuite le sirop d'érable et le babeurre, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple. faites en sorte de ne pas trop mélanger. il faut éviter de trop donner de corps à la pâte.

À l'aide d'une cuillère à glace, formez les scones d'environ 60 gr chacun. déposez-les sur une plaque avec papier cuisson.

Badigeonnez ensuite de dorure (jaune d'oeuf et eau), les enfourner et laissez cuire pendant 15 minutes environ.

Versez un filet de sirop d'érable dessus enfournez à nouveau 4 minutes.

Montage et finition

Comptez deux scones par personne suivant la grosseur.

Mélangez dans un bol les ingrédients de la trempette, assurez-vous du bon assaisonnement en sel et poivre.

Bon appétit!