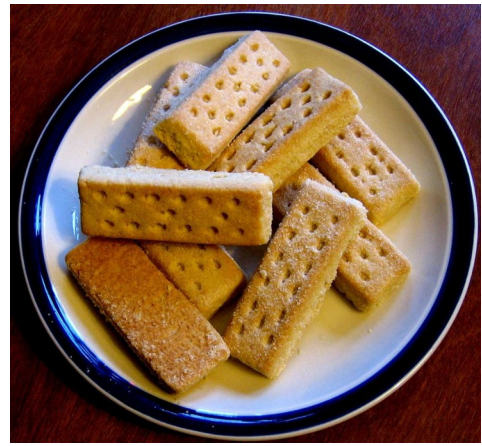


Shortbread



Pour la petite histoire :

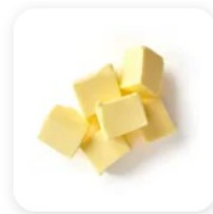
Les **shortbread** sont des biscuits sablés écossais traditionnels. A l'origine, le *Shortbread* aurait été fabriqué à base de restes de pâte à pain séchée.

Par la suite, la levure fut progressivement remplacée par du beurre. Ce biscuit devint alors un luxe que les gens ordinaires réservaient aux grandes occasions. On en faisait cadeau aux visiteurs à Noël et au Nouvel An. Pour les mariages, la coutume était de casser un *Shortbread* au-dessus de la tête de la mariée au seuil de son nouveau foyer.

ingrédients :



100 g
de sucre



200 g
de beurre doux ou
demi-sel



300 g
de farine

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).

Mettre le beurre coupé en morceaux dans un saladier.

Ajouter la farine tamisée et malaxer du bout des doigts pour lui incorporer le beurre.

Ajouter le sucre et pétrir à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Travailler la pâte à la main sur un plan de travail fariné et l'aplatir à la main sur une épaisseur d'un peu moins d'1 cm.

A l'aide de moules ou d'emporte-pièces, découper la pâte.

Déposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 30 minutes de cuisson.

Carott cake



Pour la petite histoire :

Selon les historiens, son invention remonte au Moyen-âge et il ressemblait davantage à un pudding. À cette époque en Europe, le sucre est une denrée rare et surtout chère. Pour réaliser des desserts doux et sucrés, on trouve alors la solution dans les carottes. On va les utiliser dans les pâtisseries pour se substituer aux autres « édulcorants ».

ingrédients :

 Beurre 20 g

— Glaçage —

 Beurre mou 50 g

 Fromage frais crémeux 100 g

 Sucre glace 200 g

 Arôme de citron goutte

 Carotte 250 g

 Poudre d'amande 175 g

 Noix de pécan 50 g

 Cranberries 25 g

 Oeuf 4

 Farine 75 g

 Sucre roux 175 g

 Sel ½ c à c

 Citron 1

 Cannelle 1 c à c

 Gingembre en poudre ½ c à c

 Quatre épices 1 pincée

Dans un bol, mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et deviennent mousseux.

Ajouter le zeste du citron finement râpé, puis la farine, le sel, les amandes en poudre et les noix de pécan hachées, les épices. Actionner le robot par à coups pour bien mélanger le tout.

Ajouter alors les carottes très finement râpées et enfin le jus de citron.

Monter les blancs en neige et ajouter dans la préparation.

Beurrer un moule. Y verser la préparation. Enfourner et cuire à 180°C pendant 40 à 50 minutes. Lorsque le gâteau est cuit, démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir complètement.

Pour le glaçage

le beurre mou avec le sucre glace et l'extrait de citron. Ajouter le fromage frais. Fouetter un peu pour homogénéiser le tout, mais pas trop longtemps, pour ne pas rendre la préparation trop liquide.

Étaler le glaçage sur le carrot cake et laissez durcir au réfrigérateur au moins 12h avant de déguster. Attention : le glaçage au Cream Cheese reste toujours plus mou qu'un glaçage au blanc d'œuf ordinaire.

Scones

Ingrédients :



250 g
de farine



1 paquet
de levure chimique



1/4 c.à.c
de sel



50 g
de beurre



30 g
de sucré



1/2 verre
de lait

ÉTAPE 1 : Dans une terrine, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel.

ÉTAPE 2 : Mettre au centre le beurre ramolli et travailler du bout des doigts en ajoutant suffisamment de lait pour lier la pâte.

ÉTAPE 3 : Sur une planche farinée, pétrir légèrement la pâte puis l'étendre au rouleau sur 2cm d'épaisseur.

ÉTAPE 4 : Découper des ronds de 5 cm de diamètre avec le bord d'un verre fariné.

ÉTAPE 5 : Poser sur une plaque à pâtisserie. Faire cuire au four sans le préchauffer à 220°C pendant 15 min

ÉTAPE 6 : Laisser refroidir sur une grille.