

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## BISCUITS MAISONS DE MA MÈRE



**2 tasses de farine blanche**

**1 c. à thé de poudre à pâte**

**$\frac{1}{2}$  c. à thé de soda à pâte**

**$\frac{1}{4}$  c. à thé de sel**

**$\frac{1}{2}$  tasse de beurre mou**

**$\frac{1}{2}$  tasse de graisse**

**$\frac{1}{2}$  c. à thé d'essence de citron**

**$\frac{1}{2}$  c. à thé d'essence d'amande**

**$\frac{1}{2}$  c. à thé de vanille**

**$\frac{1}{2}$  tasse de cassonade**

**$\frac{1}{2}$  tasse de sucre**

**2 oeufs**

Mélangez la farine, la poudre à pâte, le soda à pâte et le sel puis réservez.

Mélangez ensemble la graisse et le beurre et y ajouter les arômes, le sucre et la cassonade jusqu'à l'obtention d'une texture homogène puis y ajouter les œufs un à un.

Ajouter les ingrédients secs.

Mélangez le tout et laissez refroidir environ 1 heure.

Façonnez la pâte ainsi refroidie en rouleaux de 2 pouces de diamètres et enveloppez de papier ciré. Mettre au congélateur au moins 8 heures.

Coupez en tranches d'environ 1/8 de pouces d'épaisseur et déposez sur une tôle à biscuits non-graissée à 2 pouces de distances les uns des autres.

Cuire au four à 375 °F de 8 à 10 minutes (6 à 7 minutes dans un four à convection).

### **Variante aux fruits ou brisures de chocolat**

Au mélange sec, ajoutez 1/3 de tasse d'amandes blanchies et tranchées et ½ tasse de fruits confits hachés (ou cerises). Si c'est au chocolat mettre environ ½ tasse à 1 tasse

### **Variante au chocolat et noix**

Retranchez l'essence de citron et d'amande.

Ajoutez aux œufs battus 3 carrés de chocolat fondu, non sucré, ½ c. à thé de vanille et ½ tasse de noix hachées.

Pour ceux qui connaissent ma mère, vous savez très bien que ce n'est qu'une des recettes à son répertoire. Elle est reconnue pour avoir toujours 4 ou 5 variétés de biscuits ou de petites bouchées lors de réception. La famille pourrait en témoigner. De votre côté, si des gens s'annoncent, vous aurez en peu de temps des biscuits sortant du four.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)