



Recettes pour lève-tôt

Boulangerie de Florence, St-Victor

Galettes Irlandaises (Scones)

- Tamiser : 3 tasses de farine
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- Compléter par 1 œuf
- 1/4 tasse de beurre
- Crème sûre ou lait sûr

Mode de préparation

Défaire le beurre, ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel tamisés à l'œuf. Ajouter le lait jusqu'à l'épaisseur d'une pâte à tarte. Abaisser à 1 ½ pouce d'épais. Couper. Mettre le four à 425 degrés. Déposer dans une tôle non beurrée et laisser brunir sur la grille du bas.





Recettes pour lève-tôt

Boulangerie de Florence, St-Victor

Biscuits aux carottes

Mélanger :

- 1 tasse de beurre
- 3/4 tasse de sucre
- 1 1/2 tasse de carottes cuites pilées
- 2 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. thé de sel

Mode de préparation

Mettre sur une tôle graissée. Cuire au four à 400 degrés pendant 8 à 10 minutes.





Recettes pour lève-tôt

Boulangerie de Florence, St-Victor

Pouding pommes et gruau

- 4 pommes
- 2 c. à table de sucre
- 4 c. à table de beurre
- 1/3 tasse de cassonade
- 1 œuf
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de gruau
- 1/2 tasse de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de lait

Mode de préparation

Mettre les pommes dans un plat beurré (pelées et tranchées). Saupoudrer de cannelle et cassonade (1/3 tasse environ). Battre le beurre en crème, ajouter le sucre (bien battre), l'œuf battu et la vanille. Battre très fort. Mélanger les ingrédients secs et ajouter alternativement avec le lait. Battre en crème. Verser sur les pommes. Cuire à 350 degrés pendant 40 minutes.

