

# metro



## Biscuits au cheddar fort et aux fruits

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

20 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:12 CUISSON | 0:57 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

190 ml Beurre non salé, température ambiante  
(3/4 tasse)

125 ml Sucre  
(1/2 tasse)

1 Oeuf

30 ml Lait  
(2 c. à soupe)

1 ml Extrait de vanille  
(1/4 c. à thé)

375 ml Farine  
(1 1/2 tasse)

125 ml Cheddar canadien fort, râpé  
(1/2 tasse)

### Préparation

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, défaire le beurre en crème avec le sucre.

Ajouter l'œuf, le lait et la vanille; bien battre après chaque addition.

Incorporer la farine, le fromage, les fruits secs et les noix.

Former un cylindre avec la pâte, bien envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer au moins 30 minutes.

Tapisser une plaque à pâtisserie d'un papier parchemin.

Tailler la pâte en tranches de 0,5 cm (1/4 po) d'épaisseur.

Déposer les tranches de pâte sur la plaque et faire cuire dans le haut du four, de 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Laisser refroidir sur une grille.

Conserver les biscuits dans un contenant hermétique à l'abri de l'humidité.

Source : Metro

**60 ml** Fruits secs au choix, abricots, canneberges ou  
**(1/4 tasse)** raisins, hachés

---

**60 ml** Noix au choix, pacanes, amandes ou noisettes,  
**(1/4 tasse)** hachées (facultatif)

---

## Accords bières et mets



### Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---