



Shortcake aux fraises

Célébrez la fête du Canada avec ce dessert classique qui plaira à tous! Cette recette met en vedette la fraise. Les fraises de l'Ontario sont cultivées durant la haute saison en juin et en juillet.

Ingédients

Pour les fraises:

4 tasses (1 litre) de fraises coupées
2 c. à soupe (30 ml) de sucre

Pour les biscuits:

2 ½ tasses (625 ml) de farine tout usage
2 c. à soupe (30 ml) de poudre à pâte
2 c. à thé (10 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) de sel
½ tasse (125 ml) de beurre froid, coupé en dés
1 tasse (250 ml) de babeurre

Pour la crème fouettée:

1 tasse (250 ml) de crème à fouetter 35%



Préparation

Dans un grand bol, mélanger les fraises et le sucre. Couvrir et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation. Cela permettra aux fraises de libérer leur jus.

Pour les biscuits: Préchauffer le four à 425°F (220°C). Tapisser une tôle à biscuits avec du papier parchemin. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel. Ajouter le beurre aux ingrédients secs. Mélanger à l'aide d'un coupe-pâte jusqu'à ce que le mélange ait une texture de chapelure. Ajouter le babeurre jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Transférer la pâte sur un comptoir enfariné. Pétrir la pâte deux ou trois fois pour que tout soit bien mélange. Abaisser la pâte pour qu'elle ait une épaisseur de ½ à 1 pouce. Couper des cercles dans la pâte en utilisant le bord d'un verre rond. Déposer chaque morceau sur la tôle à biscuits. Cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, environ 10 à 15 minutes.

Préparer la crème fouettée à l'aide d'un batteur à main ou d'un batteur électrique équipé d'un fouet. Battre à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Environ 3 minutes.

Couper les biscuits en deux et les recouvrir de fraises et de crème fouettée.

Servir et régalez-vous!