

## Biscuits sandwichs glacés aux bleuets

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

**Rendement :** Une douzaine

**Préparation :** 1 h 30

Une initiative de



Présentée par



Sur les 16 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 11 qui sont cultivés, produits, préparés ou transformés au Québec.



### INGRÉDIENTS

560 ml (2 $\frac{1}{4}$  tasses) de farine tout usage  
65 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) de flocons d'avoine réguliers  
7 ml (1 $\frac{1}{2}$  c. à thé) de poudre à pâte  
1 ml ( $\frac{1}{4}$  c. à thé) de sel

180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de beurre non salé, ramolli et tempéré  
180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de sucre  
65 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) de cassonade foncée  
1 œuf (gros)  
10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille  
Le zeste de 1 gros citron  
30 ml (2 c. à table) de jus de citron

65 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) de lait évaporé (vous pouvez aussi utiliser du lait 3,25 %)  
500 ml (2 tasses) de bleuets  
65 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) de pépites de chocolat blanc  
45 ml (3 c. à table) de sucre d'érable granulé  
Crème glacée du commerce

### PRÉPARATION

Mélangez la farine, l'avoine, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol. Réserver. À l'aide d'un mélangeur sur socle ou à la main, battre le beurre, le sucre et la cassonade à haute vitesse jusqu'à consistance crémeuse, environ 2 minutes. Racler les parois et le fond du bol. Ajouter l'œuf, la vanille, le zeste de citron et le jus de citron. Battre à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Racler les parois et le fond du bol. Ajouter lentement les ingrédients secs et le lait en alternant. Battez le tout jusqu'à ce que le tout soit incorporé. La pâte sera très crémeuse, collante et épaisse. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporer délicatement les bleuets et les pépites de chocolat blanc à la pâte. Couvrir la pâte hermétiquement avec une pellicule plastique et réfrigérer pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 350°F (180°F). Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin ou de tapis de cuisson en silicone. Sortez la pâte à biscuits du réfrigérateur. Avec une cuillère à crème glacée, former des boules et placez-les à 3 pouces (8 cm) d'intervalle sur les plaques à pâtisserie. Saupoudrer chaque biscuit avec du sucre d'érable. Cuire pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laissez refroidir complètement sur la plaque à pâtisserie.

### ASSEMBLAGE

Prendre 2 biscuits et y placer une boule de crème glacée sur l'un des côtés plats et refermer avec l'autre. Saupoudrer les contours avec du sucre d'érable. Emballer chaque sandwich dans du papier ciré. Conserver au congélateur jusqu'au moment de déguster.

Merci à nos partenaires :

**La Tablée des Chefs**

