



Biscuits sablés d'antan Une recette incontournable

Par **ALISHA CAMPBELL**, Lieu historique national Woodside, ON

Une des activités les plus appréciées dans le temps des Fêtes est de faire des biscuits en famille. Saviez-vous que cette activité était également populaire au 19e siècle?

William Lyon Mackenzie King a été le 10e premier ministre du Canada et celui ayant occupé le poste le plus longtemps dans l'histoire de notre pays. Ses grands-parents ont émigré d'Écosse, emmenant avec eux l'amour des biscuits sablés. La famille King accueillait souvent des visiteurs à Woodside, où a grandi Mackenzie King. Ceux-ci ont certainement pu se régaler de ces délicieux biscuits il y a maintenant plus de 100 ans.

En étant guide-interprète pour Parcs Canada, j'ai eu l'occasion de faire ces biscuits à plusieurs reprises pour les visiteurs du Lieu historique national Woodside situé à Kitchener en Ontario. Puisqu'ils m'ont souvent répété que c'était les meilleurs biscuits sablés qu'ils avaient jamais mangés, j'ai décidé de partager leurs secrets avec vous! Si vous avez des enfants qui adorent Parka et ses aventures à la maison, ils seront heureux d'apprendre qu'elle adore partager ces biscuits avec ses amis.



P.-S. – Cette recette de biscuits sablés est utilisée à Woodside depuis très longtemps. Elle est également disponible sur l'Application de Parcs Canada: Patrimoine gourmand.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- 1 tasse | 250 ml de sucre
- 4 tasses | de 750 à 1000 g de farine tout usage (plutôt 750 g)
- 1 lb | 454 g de beurre à la température de la pièce
- Une pincée de sel (pas nécessaire si le beurre est salé)
- Extrait de vanille ou d'amande, si désiré



INSTRUCTIONS

1. Tamiser ensemble la farine, le sucre et le sel, puis incorporer le beurre avec les mains ou un coupe-pâte pour lier le tout. Il est important de manipuler doucement la pâte afin qu'elle ne devienne pas trop dure ou coriace.



2. Abaisser la pâte en petits disques de ¼ pouce d'épaisseur et couper avec des emporte-pièces. Les plus jeunes peuvent tout simplement former de petits médaillons.



3. Déposer doucement les biscuits en les espaçant (1 pouce) sur une plaque non-adhésive ou recouverte d'un papier parchemin.



4. Cuire au four à 350 °F ou 180 °C jusqu'à ce que le sablé soit d'une couleur brun pâle, soit environ de 12 à 15 minutes.

Une autre option serait d'étendre la pâte (½ pouce d'épaisseur) sur une plaque à biscuits, puis piquer la pâte avec une fourchette et la mettre au four. Une fois cuit, couper le sablé en petits bâtonnets pendant que le tout est encore chaud.

Même si cette recette est plutôt simple, ne vous surprenez pas si le résultat est différent chaque fois. Avec le temps et un peu de pratique, vous développerez des sablés qui seront uniques à votre famille

Cette activité du Club Parka est parfaite pour raviver la magie de Noël et passer du temps en famille. Pour donner une touche encore plus victorienne à votre Noël, vous pourriez également décorer des biscuits de pain d'épices ou des biscuits de sucre et les accrocher dans votre arbre de Noël

Amusez-vous en cuisinant... et bon appétit



Cette activité fait partie du Club Parka, un programme de Parcs Canada offert aux enfants d'âge préscolaire dans les parcs et lieux historiques nationaux du Canada. Le Club Parka est également disponible en ligne.

Pour découvrir Parka, ce petit castor qui t'invite à explorer le monde qui t'entoure, visite parcsCanada.gc.ca/Parka. Tu y trouveras son application, ses activités et même... sa chanson! N'oublie pas de regarder ses vidéos!