



THE J.M. SMUCKER Co

Sandwiches déjeuner aux biscuits de patates douces sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 20 mins 4 N/A

Ingredients

- **Biscuits aux patates douces:**

- 1 1/3 tasses (325 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 2 c. à table (30 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte sans gluten
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude sans gluten
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre froid, en cubes
- 1/2 tasse (125 mL) de patates douces cuites, écrasées, refroidies
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé partiellement écrémé Carnation® 2 % (approx.)

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- 4 slices de bacon, cuites
- 4 œufs, brouillés
- 1/2 tasse (125 mL) de fromage cheddar fumé, râpé en filaments
- 1/2 tasse (125 mL) de jeune roquette
- Sauce piquante de style Louisiane ou de sauce sriracha (facultatif)

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °F). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Dans un grand bol, mélanger la farine sans gluten avec la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel au fouet. Incorporer le beurre en le coupant avec un coupe-pâte ou en se servant des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure.

Step 3:

Mélanger les patates douces avec le lait évaporé au fouet. Incorporer au mélange de farine à l'aide d'une fourchette jusqu'à la formation d'une pâte. Sur une surface légèrement enfarinée, pétrir quelques fois jusqu'à ce que la pâte se tienne. Aplatir ou abaisser jusqu'à l'obtention d'un cercle de (remove)3/4 po (2 cm) d'épaisseur.

Step 4:

Couper 4 cercles en se servant d'un emporte-pièce rond enfariné de 3 (remove)1/2 po (8 cm). Badigeonner les dessus de lait évaporé additionnel. Faire cuire au four de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit feuilleté et doré. Répartir également le bacon, les œufs brouillés, le fromage et la roquette sur les biscuits. Arroser de sauce piquante si désiré.

Images

