Petits rochers aux canneberges

La canneberge est connue aussi sous le vocable anglais de cranberry.En langue autochtone , on l'appelle otaca.Les québécois utilisent le terme canneberge. C'est une petite baie rouge qui pousse au ras du sol et se récolte en automne en noyant les champs .

Les indiens connaissent depuis longtemps son action contre le scorbut .Elle est utilisée actuellement au Québec pour lutter contre les infections urinaires.

En cuisine, elle a le même usage que les raisins secs.

Ingrédients

200gr de farine

2 cuil à café de levure chimique

100 gr de beurrre coupé en dés

50 gr de canneberges hachées

75 gr de raisins de Corinthe

75 gr de sucre roux

1 œuf, battu

2 cuil à soupe de lait

Déroulement

1/ Préparer du papier cuisson sur une plaque à patisserie.

2/Tamiser farine et levure dans une jatte.Y incorporer le beurre en sablant la pâte pour obtenir une uneconsistance de grosse chapelure.

3/ Incorporer le sucre, les canneberges et les raisins ;

4/Battre l'œuf et le lait et le mélanger à la pâte .

5/A l'aide de 2 cuillères à café , former les petits rochers et les déposer sur le papier cuisson en les espaçant un peu.

6/Cuire au four préchauffé , à 200°(ther 6-7) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Remarques

Plus la pâte est sablée, plus les rochers seront croquants.

On peut les faire à l'avance :ces petits gâteaux se gardent très bien dans une boîte métallique.

Si l'on aime moins sucré, on peut remplacer une partie des raisins par des brisures de noix,ce qui donne du croquant.