

Biscuits à la mélasse

Cette recette me vient de mon arrière-grand-mère, qui a mis au monde ses 10 enfants à la ferme, et qui n'avait donc pas beaucoup de temps à perdre pour nourrir sa tribu. Cette recette est donc l'exemple-même de la simplicité, chaque ingrédient étant ajouté l'un à la suite de l'autre. Le sucre blanc coûtant bien trop cher, l'habitude dans les colonies anglaises (à l'époque) était de cuisiner avec le sous-produit du raffinement du sucre blanc, soit la mélasse. Et oui, nos arrière-grands-parents avaient l'attitude zéro déchet avant l'heure. Certains prêtent à cet ingrédient des vertus de santé (il serait une source de vitamine B6, de calcium, de magnésium et de fer), mais il est aujourd'hui principalement consommé pour sa saveur très particulière. Veuillez bien choisir votre mélasse de type "blackstrap" ou verte, pour un maximum d'arômes.

Attention, j'ai tout de même modifié la recette originelle, qui contenait une petite quantité de cassonade (l'équivalent de 125 ml), que je ne trouvais pas nécessaire. Le résultat est un biscuit très moelleux, et très peu sucré.

Ingrédients

- 110 g d'huile végétale (au choix)
- 300 g de mélasse type blackstrap ou verte
- 1 oeuf
- 400 g de farine
- 1 ½ c. à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à café de fleur de sel
- 125 ml de lait
- 160 g de raisins secs trempés au préalable

Instructions

1. Préchauffer le four à 180° C.
2. Mélanger le l'huile végétale et la mélasse, puis ajouter les ingrédients un à un en mélangeant à chaque fois.
3. Prendre 2 cuillères à soupe pour façonner des boules de la taille d'une balle de golf à poser sur une plaque à biscuits (elles seront un peu difformes, mais elles reprendront une forme un peu plus ronde à la cuisson).
4. Enfourner 12 à 15 minutes.