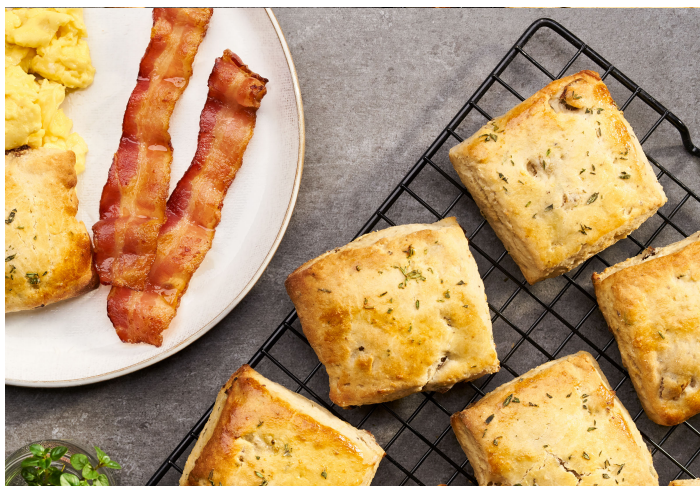


Biscuits aux saucisses, aux champignons et au thym

TOTAL TIME
45 minPORTION /
TAILLE
1 biscuitPORTIONS
24

Imaginez que vous mordiez dans un biscuit feuilleté fait de saucisses grésillantes et de thym frais, et rendu encore plus délicieux par la crème de champignons Signature.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
SOUPES SIGNATURE**Signature Velouté de champignons**

CODE DE CAS 08172

Ingredients

18	Saucisses, cuites, émiettées
2,77 kg	Farine tout usage
59 g	Levure chimique
510 g	Beurre froid, en dés
1 bac (1,81 kg)	Signature Velouté de champignons
274 mL	Miel
9 g	Feuilles de thym frais
4	Œufs battus (dorure à l'œuf)

Directions

- 1 Chauffer le four à 232 °C (450 °F).
- 2 Dans un grand mélangeur, mélanger la farine, la levure chimique et le beurre. Mélanger jusqu'à ce que la préparation à la farine forme des morceaux de la taille d'un pois.
- 3 Ajouter la saucisse cuite, Velouté de champignons Signature, le miel et le thym. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement collante. Façonner la pâte en une boule.
- 4 Saupoudrer de farine la surface de travail. Séparer la pâte en deux. Rouler en un rectangle de 25 cm sur 17,78 cm (10 po sur 7 po) (il doit avoir environ 2,5 cm ou 1 p d'épaisseur). Couper en 12 carrés (environ 6,35 cm ou 2 ½ po). Placer les carrés de pâte sur une plaque à pâtisserie. Badigeonner avec l'œuf. Parsemer de thym frais haché, si désiré.
- 5 Répéter l'opération avec la deuxième boule de pâte.
- 6 Cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Servir chaud.