

Le shortbread, spécialité d'Ecosse



Signification du mot :

Si l'on traduit ce terme littéralement, on obtient la traduction maladroite de « pain court ». Il ne s'agit pas d'un pain court car short vient de shortening, qui est une graisse végétale, et le mot pain apparait dans le nom de ce biscuit, tout simplement parce qu'il s'agissait à l'origine d'un pain médiéval écossais.

Histoire :

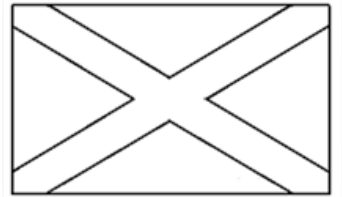
Ce sablé écossais a, en fait, évolué du **pain** médiéval au **biscuit** .

En effet, au Moyen-âge, c'était un **pain** riche cuit deux fois au four, saupoudré de sucre et d'épices. Par la suite, le beurre a remplacé la **levure** , et le Sablé est né.

Au XVIe siècle, les **shortbreads** étaient chers, réservés aux grandes occasions, comme Noël, Hogmanay (réveillon de la Saint Sylvestre écossais et les mariages). Le 6 janvier est le jour national du **shortbread**.



Shortbread



Drapeau de l'Ecosse

Le shortbread est un biscuit sablé originaire d'Ecosse.

Au Moyen-Âge, le shortbread était un pain au sucre et aux épices. Puis la recette s'est transformée : on a remplacé la levure par du beurre.

Autrefois les shortbreads étaient très chers et réservés aux fêtes de fin d'année. On les offrait aux premiers visiteurs qui pénétraient dans la maison au nouvel an. Le 6 janvier est la journée nationale de shortbread.

Scottish Shortbread's recipe

Relie puis illustre les étapes de la recette / *Connect and illustrate the recipe :*

- 375 g of flour
- 250 g of butter
- 125 g of sugar

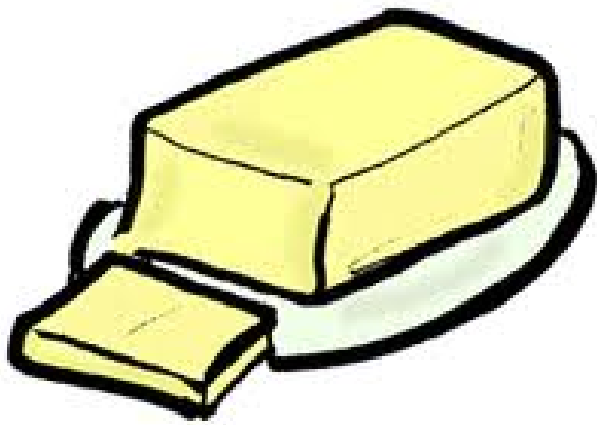


1 - Mix the butter with the sugar.

2 - Add the flour.

3 - Spread the dough on 1.5 cm high and then, cut it.

4 - Heat the oven to 180°C and bake 10-12 minutes.



butter



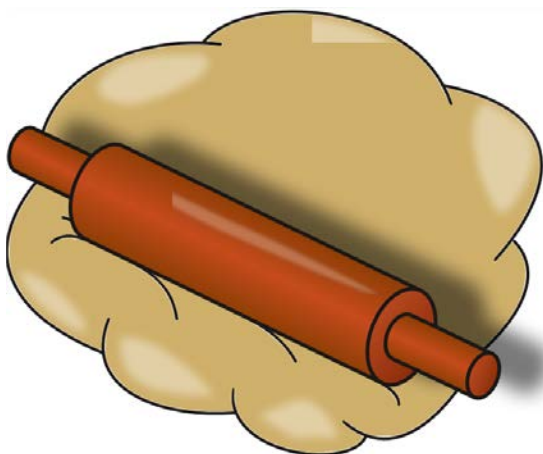
flour



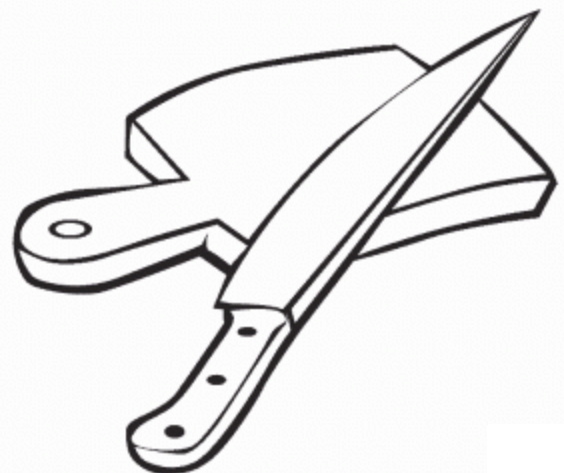
sugar



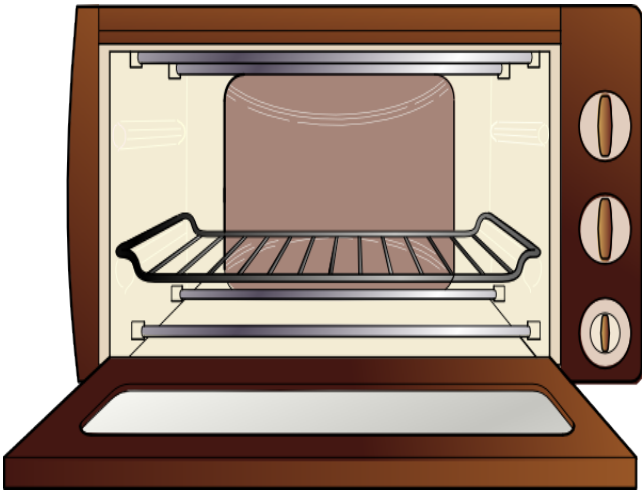
to mix



Spread the dough



to cut



oven



to bake