

Homestyle Chive and Cheddar Biscuits

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Large bowl, whisk, measuring spoons, parchment paper, baking sheet

Ingredients

	2 Person
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Mayonnaise	2 tbsp
Sour Cream	6 tbsp
Baking Powder	1 tbsp
Cheddar Cheese, shredded	¼ cup
Green Onions	1
Sugar*	1 tsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep dough

Thinly slice **chives**. Whisk together **mayo, sour cream, chives, cheese, baking powder, 3 tbsp water, ¼ tsp salt** and **1 tsp sugar** in a large bowl. Stir in **flour** until just combined. Using your hands, press **dough** together into a loose ball. Flatten **dough** and press into a 1-inch-thick disc.



Finish and serve

Divide **biscuits** between plates. Halve and brush with **butter**, if desired.



Bake biscuits

Cut **biscuit disc** into **8 equal-sized wedges**. Transfer **biscuits** to a parchment-lined baking sheet. Bake in the **middle** of the oven until puffed up and golden, 10-12 min.

Scones à la ciboulette et au cheddar

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °C). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Grand bol, fouet, cuillères à mesurer, plaque à cuisson, papier parchemin

Ingrédients

	2 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe
Poudre à pâte	1 c. à soupe
Cheddar, râpé	¼ tasse
Ciboulette	7 g
Sucre*	1 c. à thé
Sel *	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer la pâte

Émincer la **ciboulette**. Dans un grand bol, fouetter la **mayonnaise**, la **crème sure**, la **ciboulette**, le **fromage**, la **poudre à pâte**, **3 c. à soupe d'eau**, **¼ c. à thé de sel** et **1 c. à thé de sucre**. Incorporer la **farine** juste assez pour l'humecter. Avec les mains, former une **boule** avec la **pâte**. Écraser la **boule** pour former un disque d'une épaisseur de 2,5 cm (1 po).



Terminer et servir

Répartir les **scones** dans les assiettes. Les couper en deux et les badigeonner de **beurre**, si désiré.



Faire cuire les scones

Couper le **disque** en **8 quartiers de taille égale**. Transférer les **scones** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Faire cuire au **centre** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés.