

Histoire de banique : My Aunty's Bannock

par Amanda Norton et Jillian Laursen

La banique est une sorte de pain spécial. Ce pain est habituellement plat, et il peut être cuit au four ou dans une poêle. La meilleure banique est cuite sur un feu de camp. C'est vraiment délicieux avec de la confiture.

Banique traditionnelle

- 3 tasses de farine tout usage
- 2 cuillérées à soupe de poudre à pâte
- 1 cuillérée à soupe de sucre
- $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ tasse d'huile
- $\frac{3}{4}$ à 1 tasse d'eau

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et l'huile. Mélanger graduellement assez d'eau pour obtenir une pâte lisse mais non collante.
3. Pétrir pendant environ 10 minutes sur une surface légèrement enfarinée.
4. Faire cuire de 15 à 20 minutes sur une plaque à biscuits huilée, jusqu'à ce que le dessous des pains soit doré lorsqu'on les soulève pour y jeter un coup d'œil.

Je pouvais à peine contenir mon excitation. Ma tante sortait deux grandes baniques du four. Elle en a placé un sur la table de la cuisine, où mon frère, ma sœur et mon cousin étaient assis.

Ma tante a placé l'autre banique sur la table dans le salon, où mon Noohkoom (grand-mère) prenait son thé. Ensuite, ma tante a sorti sa confiture de petits fruits sauvages faite à la maison. J'adore la banique de ma tante.

Je savais que chaque banique allait être divisée également, alors je devais décider à quelle table j'allais m'asseoir. Je voulais avoir le plus gros morceau de banique possible.

À quelle table aimeriez-vous mieux vous asseoir ?