



Autre

Scones à la crème

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café de levure en poudre
25 grammes de sucre
1 œuf
100 millilitres de lait
2 décilitres de crème (fouetté)
confiture de framboises (pour garnir)
40 grammes de beurre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 225°C. Recouvrez une grille de four de papier sulfurisé. Mélangez la levure à la farine. Avec les doigts incorporez grossièrement le beurre à la farine. Continuez à mélanger jusqu'à l'obtention de grains fins. En dernier ajoutez le sucre.

Battez l'œuf avec le lait. Réservez 2 cs de ce mélange. Versez le reste du mélange d'œuf sur la farine et mélangez avec une fourchette pour avoir une pâte molle, légèrement humide.

Roulez la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine jusqu'à une épaisseur de 1,5 à 2 cm. Frottez le bord d'un emporte-pièce de 5 cm dans la farine et découpez des petits cercles dans la pâte. Déposez les petits cercles de pâte sur la grille avec le papier sulfurisé.

Badigeonnez les scones avec le reste du mélange d'œuf. Mettez les scones 12 minutes au four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré. Faites-les refroidir sur une grille. Servez avec la crème et la confiture aux framboises.

Conseil : Les scones sont les meilleurs quand ils sont dégustés tièdes.

Ustensiles de cuisine

Four
Rouleau à pâte

