



Collations

Autre

Scones de courgette et feta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 grammes de beurre (du frigo et en dés)
2 cuillères à café de levure en poudre
100 grammes de feta (émiettée)
450 grammes de farine
200 millilitres de lait
1 courgette (râpée)
1 œuf
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez la courgette avec 1 cuillère à thé de sel et laissez reposer 10 minutes. Essorez ensuite le surplus d'humidité des courgettes à l'aide de vos deux mains.

Mélangez la farine et la levure chimique avec 1 cuillère à thé de sel.

Mettez la courgette avec le beurre, l'œuf, le lait et les ingrédients secs dans un robot culinaire avec le crochet à pâte puis pétrissez 10 minutes pour obtenir une boule de pâte en ayant ajouté la feta durant les 3 dernières minutes.

Rabaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 centimètres puis retirez des ronds de la pâte avec un emporte-pièce.

Enfournez les scones à 180°C durant 30-35 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

