



Collations

Entrées

Plats d'accompagnement

Scones au pâté de truite fumée

Pour 8 personnes.

Ingrédients

Pour les scones

1/2 cuillère à café levure en poudre
225 grammes farine fermentante
60 grammes de fromage vieux (râpé)
pincer poivre de cayenne
1 1/2 décilitres babeurre
40 grammes de beurre
16 brins d' aneth
pincer sel
2 œufs

Pour le pâté de truite

60 grammes de fromage à la crème
2 cuillères à soupe de jus de citron
500 grammes de truite fumée
poivre
sel

Méthode de préparation

Pour les scones

Mélangez la farine, le sel et la levure.

Mélangez-y, à la main, le beurre jusqu'à l'obtention de grumeaux.

Mélangez-y ensuite 50 g de fromage vieux, le babeurre et un œuf battu jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Faites une plaque de 2 cm d'épaisseur. Coupez des petits ronds de 3 cm que vous posez sur une plaque de cuisson graissée et badigeonnez avec l'oeuf battu.

Saupoudrez avec le fromage restant et un peu de poivre de Cayenne. Cuisez les scones 8 minutes dans un four préchauffé à 220°. Laissez-les légèrement refroidir.

Pour le pâté de truite

Entretemps mixez pendant 30 secondes les ingrédients pour le pâté de truite, salez et poivrez.

Incisez les scones en deux, farcissez-les avec du pâté de truite et terminez par une petite branche d'aneth.

Ustensiles de cuisine

Passoire

Four

Mélangeur

