

SCONES



Ingrédients

Temps de préparation : 10 minutes + 10-12 minutes de cuisson

Pour 8 à 10 scones :

50g de beurre (sorti du réfrigérateur quelques minutes avant)

325g de farine T45

16g de levure chimique

50g de sucre en poudre

1 œuf moyen

150g de lait fermenté

Pour la dorure :

1 jaune d'œuf

25g de lait fermenté

1 pincée de sel

Pour l'accompagnement

200 gr de myrtilles surgelées

55 gr de sucre

De la crème fraîche épaisse

Préparation



Mélangez la farine, la levure et le beurre de façon à avoir une texture de sable

Ajoutez ensuite l'œuf et remuez, puis le sucre et le lait fermenté. Mélangez rapidement, et arrêtez dès que la pâte est homogène





Fleurez légèrement le plan de travail avec de la farine, puis étalez la pâte sur 3cm d'épaisseur



Utilisez un emporte-pièce (ou à défaut, un verre) pour détailler des cercles de pâte de 6cm de diamètre. Placez les cercles de pâte sur une feuille de papier sulfurisé.

Mélangez les ingrédients pour la dorure et utilisez un pinceau pour dorer la surface des scones

Préchauffez le four à 220°C. Enfournerez les scones en baissant la température à 200°C et faites-les cuire pendant environ 12 minutes, en tournant la plaque à mi-cuisson. Les scones doivent être dorés sur le dessus.



Laissez-les refroidir quelques minutes, puis server avec de la crème fraîche et des myrtilles pochées.

Accompagnement :

Mélanger 200g de myrtilles avec 55g de sucre et faites cuire pendant 5 à 10 minutes sur feu moyen-fort jusqu'à avoir un mélange qui nappe la spatule.

Versez dans un récipient et laissez refroidir avant de l'étaler sur vos scones avec la crème fraîche.

Régalez-vous !