

Scone géant aux fraises, rhubarbe et amandes

par Cecilecooks



Réalisation : 15 minutes

Cuisson : 25 à 30 minutes

Quantité : un scone pour 6 à 8 parts

Repos : facultatif

Difficulté : 1

Ingrédients :

400 gr de farine

20 gr de levure chimique

90 gr de sucre

55 gr de beurre

55 gr d'œuf

150 gr de lait ou de buttermilk

75 à 100 gr de rhubarbe en petits tronçons

150 à 200 gr de fraises

30 à 50 gr d'amandes entières (brutes ou émondées)

Procédé :

1 - Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante). Préparer la rhubarbe, retirer les plus grosses fibres et la couper en tronçons d'1 cm. Cuire pendant quelques minutes la rhubarbe dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle devienne souple et soit à la limite de se déliter. Réserver.

2 - Dans un bol, mélanger la farine avec la levure et le sucre. Ajouter le beurre préalablement coupé en petits morceaux et sabler le tout, c'est-à-dire mélanger du bout des doigts à la main ou utiliser la feuille du robot, si vous utilisez un robot ménager. Quand vous obtenez un joli sablage, ajouter les œufs. Mélanger. Ajouter le lait. Mélanger. On doit obtenir une boule de pâte.

3 - Couper les fraises en deux ou trois suivant la taille. Ajouter la rhubarbe et les amandes maintenant. Mélanger le minimum, juste pour les répartir dans l'ensemble de la pâte.

4 - Mettre du papier cuisson au fond d'un moule rond. Déposer la pâte à scone sur le papier cuisson jusqu'à former un disque de pâte. Ajouter alors les morceaux de fraises : insérer certains dans la pâte et poser les autres morceaux en surface.

Attention : dorez si vous le souhaitez. Ici, je ne l'ai pas fait. J'ai juste saupoudré de sucre semoule le scone 10 minutes avant la fin de la cuisson.

5 - Enfourner alors pour 25 à 30 minutes. Le dessus doit être joliment doré. Vérifier tout de même la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre mais humide. Réserver à température ambiante et couper tout de suite le scone géant en 6 ou 8 parts. Saupoudrer de sucre glace (facultatif). Déguster encore chaud ou tiède !!



Coup de fouet

- Le format individuel est possible aussi. Reportez-vous à [cet article](#) pour le détaillage des petits scones. Dans ce cas là, la cuisson sera plus courte : 15 à 20 minutes.

- Associez les fruits que vous aimez en suivant les saisons, tout est possible.