

Scone familial de Noël : pommes, cannelle, confiture de lait et éclats d'amande

par Cecilecooks



Réalisation : 15 minutes

Cuisson : 30 à 40 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

2 pommes coupées en dés + 1 pomme (type golden)

1 c. à soupe de cannelle

qs d'amandes hachées

qs de confiture de lait

Procédé :

1 - Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante). Laver, éplucher et couper les deux pommes en très gros dés, puis les faire revenir dans une poêle antiadhésive, telle quelle, pendant 5 à 10 minutes pour les précuire légèrement. Réserver.

Attention : dans l'idéal, les morceaux de pommes doivent toujours se tenir. On ne veut pas de compote !

2 - Dans un bol, mélanger la farine avec la levure, la cannelle 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 on obtient un joli sablage, ajouter les œufs. Mélanger. Ajouter le lait. Mélanger : on doit obtenir une boule de pâte.

3 - Ajouter les morceaux de pommes. 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. Laver, puis couper la pomme restante en tranches et les déposer sur le dessus du scone en rosace. Répartir sur le dessus des amandes hachées selon l'envie.



Attention : dorez si vous le souhaitez. Ici, je ne l'ai pas fait.

5 - Enfourner alors pour 30 à 40 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer de sucre semoule le dessus du scone. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre mais un peu humide. Le dessus doit être joliment doré. Réserver à température ambiante pour 15 minutes. Répartir un peu de confiture de lait sur le dessus. Déguster encore chaud ou pas !

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.