

# Scones aux figes et abricots moelleux

*par Cecilecooks*



Réalisation : 15 minutes

Cuisson : 15/20 minutes la fournée

Quantité : six/huit scones moyens

Repos : aucun

Difficulté : 1

## **Ingrédients :**

400 gr de farine

20 gr de levure chimique

90 gr de sucre

55 gr de beurre pommade

55 gr d'œuf

150 gr de lait ou de buttermilk

160 à 200 gr de figes et d'abricots moelleux

*facultatif* : raisins, berry's, fruits secs, chocolat,...

## Procédé :

1 - Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante). Dans un bol, mélanger la farine avec la levure et le sucre.

2 - 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 figes et les abricots moelleux en 2 ou 3. Ajouter la garniture maintenant. Mélanger le minimum, juste pour répartir les figes et les abricots dans l'ensemble de la pâte.

4 - Faire un boudin avec la pâte. Si il colle vraiment beaucoup beaucoup, ajouter un petit peu de farine (mais la pâte doit rester un peu collante).

5 - 2 solutions :

- si vous avez un emporte-pièce cannelé (c'est comme cela que le résultat final est le plus beau), ou à défaut un verre, étaler la pâte pour qu'elle est une épaisseur de 4 à 5 cm sur un plan de travail légèrement fariné ou entre deux feuilles guitares ou entre deux toiles Silpat et découper les scones avec un diamètre de 6 à 8 cm environ.

- si vous n'avez pas d'emporte-pièce et que vous êtes pressés, vous pouvez aussi prendre un couteau et découper les scones dans le boudin, en les arrondissant tout en conservant une épaisseur de 4 à 5 cm. (C'est ce que j'ai fais ici).

6 - Déposer les scones sur une plaque allant au four recouverte d'un Silpat ou de papier cuisson. Dorer généreusement les scones (avec un œuf entier battu).

7 - Enfourner alors pour 15 à 20 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. Saupoudrer de sucre glace si ça vous dit. Déguster encore chaud ou tiède !!



## Coup de fouet

- Ajouter des fruits secs ou remplacer les figes et abricots moelleux par d'autres fruits. Laissez parler votre inspiration