

Scones

par Cecilecooks



Réalisation : 15 minutes

Cuisson : 15/20 minutes la fournée

Quantité : six/huit scones moyens

Repos : aucun

Ingrédients :

250 gr de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

30 gr de sucre

55 gr de beurre

150 gr de buttermilk

1 jaune d'oeuf

facultatif : garniture (raisins, berry's, fruits secs, chocolat, oranges confites,...)

Procédé :

- 1 - Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante)
- 2 - Dans un bol, mélanger la farine avec la levure, le sucre et le sel.
- 3 - 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.
- 4 - Quand vous obtenez un joli sablage, ajouter le lait. Mélanger
- 5 - Ajouter la garniture maintenant si vous le souhaitez. Mélanger.
- 6 - Faire une boule avec la pâte. Si elle colle vraiment beaucoup beaucoup, ajouter un petit peu de farine (mais la pâte doit rester un peu collante).
- 7 - 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 2cm environ 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 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, en leur laissant leur forme carrée ou alors en les retravaillant légèrement pour les arrondir tout en conservant une épaisseur de 2cm. (C'est ce que j'ai fais ici).
- 8 - Déposer les scones sur une plaque allant au four recouverte d'un Silpat ou de papier sulfurisé.
- 9 - Dans un bol, battre le jaune d'oeuf. Puis dorer généreusement les scones.
- 10 - Enfourner alors pour 15-20 minutes. Le dessus doit être joliment doré.
- 11 - Saupoudrer de sucre glace si ça vous dit. Déguster encore chaud !! Vite vite.