

Scones pur beurre

à déguster avec un bon thé noir



Préparation :
15 minutes

Cuisson :
20 minutes

Portions :
15 scones

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé T55*
- 1 sachet de poudre à lever
- 50 g de sucre de canne
- 1 pincée de sel
- 120 g de beurre*
- 20 cl de lait*
- 1 jaune d'œuf* + 1 c à s d'eau

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, la poudre à lever, le sucre et le sel.
3. Ajouter le beurre mou coupé en cubes et sabler.
4. Incorporer le lait et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène : elle doit être souple mais pas collante.
5. Fariner un plan de travail et étaler la pâte sur 2-3 cm d'épaisseur.
6. À l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques de 5-6 cm de diamètre et les déposer sur une plaque de cuisson.
7. Battre le jaune d'œuf avec l'eau et badigeonner les scones.
8. Enfourner 15 à 20 minutes : les scones doivent être gonflés et blonds.
9. Sortir du four, débarrasser sur une grille et laisser tiédir avant de déguster.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Hauouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr