

Scones



Ingrédients (pour environ 10 scones) :

- 250 g de farine
- 8 g de levure chimique
- 50 g de beurre (demi-sel pour moi !)
- 50 g de sucre
- 75 g de lait
- 75 de crème liquide

Réalisation :

- Préchauffez le four à 210°C
- Mélangez du bout des doigts le farine, la levure, le sucre et le beurre
- Ajoutez le lait et la crème jusqu'à obtention d'une pâte souple, mais pas trop longtemps
- Laissez la pâte reposer 1 heure au réfrigérateur (si vous êtes lève tard et que vous avez faim, zappez cette étape, c'est ce que j'ai fait et ça a très bien fonctionné !)
- Etalez la pâte sur un plan de travail fariné sur 3 cm d'épaisseur et découpez les scones avec un petit emporte-pièce rond
- Déposez les sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson et enfournez pour 10 mn
- Laissez reposer 5 petites minutes avant de déguster