

SCONES AU FROMAGE

Pour 6 scones

Ingrédients



- 225 g de farine auto-levante
- *
 - 1 pincée de sel
 - 1 pincée de poivre de Cayenne
 - 1 cuillère à café de levure
- 55 g de beurre
- 100 g de Cheddar (fromage)
- 80 – 90 ml de lait (et un peu plus pour dorer la pâte)
- Un peu plus de fromage pour saupoudrer les scones

Préparation

- ✚ Préchauffer le four avec le plat de cuisson à 200° C (un peu moins chaud pour les fours à chaleur tournante)
- ✚ Dans un saladier, tamiser ensemble la farine, le sel, le poivre et la levure. Tamiser pour être sûr que tous les ingrédients soient bien répartis.
- ✚ Couper le beurre en petits cubes, les mettre dans le saladier et mélanger du bout des doigts pour obtenir

un ensemble sablonneux. Ajouter le Cheddar râpé et mélanger jusqu'à ce que le fromage soit bien réparti. Essayer de ne pas trop pétrir car la chaleur des mains ramollirait trop le fromage.

✚ Faire un puits au milieu et verser assez de lait pour obtenir une pâte homogène. Ne pas verser tout le lait en une fois car vous n'avez peut-être pas besoin de tout le lait pour obtenir la pâte adéquate (homogène mais pas collante)

✚ Farinez le plan de travail et étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 2 cm. Couper la pâte pour obtenir des scones que vous déposerez sur la plaque de cuisson chaude. Badigeonner la surface des scones avec le lait restant et saupoudrer de fromage râpé avant de mettre au four.

✚ Faire cuire au four pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les scones aient pris une jolie couleur dorée.

* En France, on n'a pas de « self-raising flour », on peut mettre un peu plus de levure.