

Les Scones

Ingrédients

350 g de farine levante (ou 335 g de farine nature + 15 g de levure chimique)
¼ de cuillère à café de sel
85 g de beurre coupé en dés
3 cuillères à soupe de sucre semoule
110 ml de lait
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 citron pressé
1 œuf battu
(confiture pour servir)

Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C (thermostat 7/chaleur tournante). Verser la farine avec levure incorporée dans un grand saladier avec ¼ de cuillère à café de sel et la levure chimique, puis mélanger.
2. Ajouter le beurre et mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir une pâte finement émietée. Incorporer le sucre semoule.
3. Verser le lait dans un pichet et chauffer au micro-ondes pendant environ 30 secondes, jusqu'à ce qu'il soit tiède, mais pas brûlant. Ajouter l'extrait de vanille et un filet de jus de citron, puis réserver.
4. Enfourner une plaque de cuisson. Faire un puits dans la pâte sèche, puis ajouter le liquide et mélanger rapidement avec un couteau à couverts ; la pâte paraîtra assez humide au début.
5. Saupoudrer un peu de farine sur le plan de travail et démouler la pâte. Fariner légèrement la pâte et vos mains, puis replier la pâte 2 à 3 fois jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus lisse.
6. Former un cercle d'environ 4 cm d'épaisseur. Prenez un emporte-pièce de 5 cm (les emporte-pièces à bords lisses coupent plus proprement et permettent une meilleure levée) et trempez-le dans la farine. Plongez-le dans la pâte, puis répétez l'opération jusqu'à obtenir quatre scones.
7. Vous devrez peut-être écraser le reste de pâte pour former un cercle afin de découper un autre four.
8. Brossez le dessus avec un œuf battu, puis disposez délicatement sur la plaque de cuisson chaude. Enfourez 10 minutes jusqu'à ce que le dessus soit levé et doré.
9. Dégustez tiède ou froid le jour de la cuisson, généreusement garni de confiture et de crème caillée.