

Scones salés aux fèves, fêta & curcuma



QUANTITÉ

4 scones



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

14 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 175g de farine
- 5g de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 40g de beurre
- 90mL de lait végétal non sucré ou de lait de vache
- une vingtaine de fèves vertes
- 50g de fêta
- 1 cuillère à café de curcuma



Écossez les fèves et faites les cuire pendant quinze minutes dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez-les et enlevez la fine peau qui les recouvrent.

Préchauffez le four à 220°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, la levure, le parmesan et le curcuma.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et mélangez à la main. Vous devez obtenir une texture sableuse.

Versez le lait dans le saladier et ajoutez les fèves et la fêta coupée en cubes.

Mélangez avec une cuillère en bois (ou à la main) jusqu'à former une boule.

Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie en gardant une épaisseur de 4 cm environ.

A l'aide d'un emporte-pièce (rond ou autre), découpez vos scones et déposez les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire pendant 12 à 14 minutes à 220°C.

Les scones doivent être dorés sur le dessus et bien gonflés.

Mangez-les tièdes ou laissez-les refroidir sur une grille et mangez-les accompagnés d'une salade ou d'une soupe.