

Scones à l'anglaise



QUANTITÉ

8 scones



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

14 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 350g de farine
- 2g de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 80g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 180mL de lait de soja - si vous utilisez du lait de vache, mélangez 120mL de lait dans un verre avec une cuillère à café de jus de citron et laissez reposer 10 minutes puis ajoutez les 60mL restant directement dans votre saladier

Vous pouvez laisser vos scones naturels ou ajouter dans la pâte des pépites de chocolats, des myrtilles ou des cranberries, des zestes de citron,...



Préchauffez le four à 220°C.

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

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

Ajoutez le sucre et mélangez à nouveau à la main.

Versez le lait dans le saladier puis les autres ingrédients (chocolats, myrtilles...) si vous souhaitez en mettre et mélangez avec une cuillère en bois 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.

Servez-les tièdes (vous pouvez les réchauffer quelques minutes au four à 150°C) accompagnés de confiture ou de pâte à tartiner.