

ATELIER CUISINE

Scones à l'Anglaise

Ingrédients

500g de farine

80g de sucre

80g de beurre

2 œufs battus

20 cl de lait

2 càs de levure chimique

1 pincée de sel fin

Préchauffer le four à 220°

Mélanger farine, levure et sucre et passer au tamis. Ajouter le beurre FROID en petits morceaux et pétrir du bout des doigts (comme pour un crumble) pour faire du sable.

Faire un puits. Battre 2 œufs, les verser dans le puits avec le lait. Mélanger le tout à la fourchette mais sans trop travailler la pâte.

Fariner le plan de travail et faire une boule avec la pâte puis l'abaisser à 1,5 / 2 cm d'épaisseur. Il est important de garder cette épaisseur pour que les scones lèvent à la cuisson.

Découper des ronds à l'aide d'un verre à thé ou autre emporte pièce de cette taille SANS TOURNER pour enlever le verre ou l'emporte pièce. Le fait de tourner va vrillerait la pâte qui lèverait alors moins bien.

Enfourner à mi hauteur à 220° pour 15 mn.

Il est recommandé de ne pas utiliser la position chaleur tournante du four pour la pâtisserie pour éviter de dessécher les gâteaux.