

Scones à la British



Ingrédients

500 g de farine
2 cuillères à soupe de levure chimique
50 g de sucre
1,5-2 cuillères à café de sel
115 g de beurre
2,3 dl de lait

1 oeuf et du lait pour badigeonner

Préparation

Préchauffe le four à 200°C (si possible chaleur tournante).

Mélange la farine, la poudre à lever, le sucre et le sel dans un bol (1,5 cc de sel suffise si tu n'aimes pas trop le sel). Coupe le beurre en petits morceaux - il n'est pas nécessaire de l'avoir mis à ramollir au préalable, et ajoute-les dans le bol. Mélange le tout à la main jusqu'à obtenir une masse uniformément grumeleuse.

Ajoute ensuite le lait et assemble le mélange en une pâte souple sans pétrir. Si elle te semble un peu sèche, rajoute 1 cc de lait. Couvre-la et laisse-la reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Farine ton plan de travail avant d'y étaler ta pâte jusqu'à ce qu'elle fasse environ 2 cm d'épaisseur. À l'aide d'un verre (Ø 5 cm), découpe tes scones. S'il te reste de la pâte, remalaxe-la et étale-la à nouveau afin de pouvoir découper les derniers scones.

Dispose les scones découpés sur une plaque chemisée. Les scones vont gonfler tout en hauteur et non en largeur. Dans un verre, mélange l'oeuf et le lait et badigeonne tes scones avec ce mélange.

Mets-les à cuire au milieu du four environ 15 minutes à 200°C.

Traditionnellement, les scones sont dégustés avec de la confiture de fraises et de la «Clotted Cream», crème caillée.

Certains Britanniques préfèrent étaler, sur les scones, d'abord la confiture puis la crème, d'autres font le contraire, à toi de voir ce qui te convient le mieux!

La crème caillée est une sorte de crème fraîche épaisse obtenue en faisant chauffer longuement du lait de vache. La préparation prend beaucoup de temps (presque une journée entière!) et il est difficile d'en trouver en Suisse. Mais ne t'inquiète pas; la crème double accompagnera à merveille tes scones! ;)



Mmh une douce odeur anglaise flotte dans les cuisines suisses... Enjoy!