

Scones

Recette dérive de celle-ci : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/scones-sales-118252>

Ingrédients

scones

- 220 grammes de farine
- 100 grammes de fromage (j'utilise de la tomme des Vosges, mais vous pouvez être créatifs)
- 40 grammes de beurre
- 15 centilitres de lait
- 1 œuf
- ½ sachet de levure chimique
- sel

Vous pouvez rajouter 100 grammes de lardons passés à la poêle si vous le souhaitez ☐☐

Préparation

- Préchauffez le four à 220°
- Coupez le fromage en petits dés (pas trop petits quand même)
- Grillez les lardons à la poêle si vous en mettez
- Mélanger la farine, la levure, une pincée de sel
- Incorporez le beurre coupé en lamelles
- Ajoutez l'œuf et le lait et mélangez
- Incorporez les dés de fromage (et les éventuels lardons)
- Formez des petites boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou utilisez des petits moules (genre moule à mini cakes)
- Faites cuire 15 minutes à 220°
- Laissez un peu refroidir avant de servir tièdes ou servez-les froids

Révision #1

Créé 23 janvier 2020 15:48:47 par Luc

Mis à jour 3 janvier 2021 11:30:27 par Luc