La recette. Les scones

Si chez vous dimanche rime avec croissants, voici une recette qui va bousculer vos habitudes ! Ce week-end, la première personne levée a un gage : elle allume le four et prépare un bel assortiment de douceurs à tartiner. Beurre, confiture de framboise, compote, purée de noisettes… 15 minutes après, le brunch est prêt !

Ingrédients (env. 12 scones) :

- 250g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate ou de levure
- 30g de beurre ou 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de sucre roux ou de mélasse
- 15cl de lait
- 1 pincée de sel

Facultatif : fruits secs, flocons d'avoine ou muesli, jus de citron et graines de pavot…

Préparation (la veille) :

Dans un récipient, verser la farine et faire un puits. Ajouter la levure et le beurre ramolli coupé en morceaux. Travailler la pâte à la main. Ajouter le sucre, le lait et une pincée de sel. Pétrir et former une douzaine de boulettes de 2 cm d'épaisseur, les déposer sur une plaque huilée et farinée. Laisser au repos. Cuire les scones environ 15 minutes dans un four à 220° (th 7 ou 8).

Conseils :

La farine de petit épeautre (ou engrain) est recommandée, elle est pauvre en gluten et beaucoup plus digeste.

Pour obtenir des scones dorés, les badigeonner de crème ou de lait avant de les enfourner.

Cette recette est également à tenter dans sa version salée. Il suffit de supprimer le sucre et d’ajouter, par exemple, une poignée d’emmental râpé.