

Les scones de Mrs Patmore, Downton Abbey

Préparation

1. et pas de repos en plus d'une cuisson rapide, vous aurez votre petit dej ou votre goûter sur la table en moins de 25 minutes !
2. J'ai pris cette recette dans le livre de recettes de la série Downton Abbey (même si j'ai fait quelques modifications) et résultat, des scones bien moelleux et croustillants, à manger tièdes à la sortie du four... la recette parfaite pour cette rentrée et l'arrivée de l'automne alors sortez vos meilleurs pots de confiture, le thé est servi !
3. Ajoutez la crème et les fruits lyophilisés, mélangez rapidement pour obtenir une boule.
4. Etalez la pâte sur une épaisseur de 2cm.
5. Détaillez des cercles de 7cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce (si vous n'en avez pas, un verre peut très bien faire l'affaire).
6. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Fouettez légèrement le blanc d'œuf avec une cuillère d'eau.
8. Etalez le mélange au pinceau sur les scones, puis saupoudrez-les de sucre.
9. Enfournerez-les dans le four préchauffé à 220°C pour 12 minutes de cuisson.
10. A la sortie du four, laissez-les tiédir, puis ouvrez-les en deux (toujours avec les doigts, pas avec un couteau, sinon la texture ne sera pas la même).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com