

Scones

Ingrédients

- 50g de beurre (sorti du réfrigérateur quelques minutes avant)
- 325g de farine T45
- 16g de levure chimique
- 50g de sucre en poudre
- 1 œuf moyen
- 150g de buttermilk / lait ribot / lait fermenté
- 25g de buttermilk
- 1 pincée de sel

Préparation

1. pour la dorure et utilisez un pinceau pour dorer la surface des scones.
2. Préchauffez le four à 220°C.
3. La recette originale indiquait de doubler la plaque pour la cuisson, j'ai oublié de le faire et le résultat était top donc à vous de choisir.
4. Enfournes les scones en baissant la température à 200°C et faites-les cuire pendant environ 12 minutes, en tournant la plaque à mi-cuisson.
5. Les scones doivent être dorés sur le dessus.
6. Laissez-les refroidir quelques minutes, puis choisissez avec quoi les déguster ;-). J'ai suivi une version assez classique mais avec quelques modifications : pas de clotted cream chez moi, donc j'ai utilisé de la crème fraîche, et pas de confiture non plus donc j'ai fait un confit minute de fruits rouges.
7. Pour ça, mélangez de fruits rouges, ou de framboises, ou ce que vous voulez (surgelés ou non) avec de sucre et de jus de citron et faites cuire pendant 5 à 10 minutes sur feu moyen-fort jusqu'à avoir un mélange qui nappe la spatule.
8. Versez dans un récipient et laissez refroidir avant de l'étaler sur vos scones.
9. Régalez-vous !