



### **Scones à la farine de kamut et aux noisettes**

Pour une dizaine de petits scones :

- 125 g de farine de blé bio
- 125 g de farine de kamut bio
- 1 càs de sucre
- 1 càs de levure chimique
- 1/2 càc de sel
- 55 g de beurre
- 150 mL de lait
- environ 20 g de noisettes concassées

Dans un saladier, mélanger les farines, la levure, le sucre et le sel. Incorporer le beurre du bout des doigts (comme pour faire un crumble).

Ajouter le lait et mélanger à l'aide d'une fourchette. Ajouter enfin les noisettes et mélanger de nouveau en rassemblant la pâte avec les mains pour former une boule. La pâte ne doit pas être collante : si besoin est, rajouter un peu de farine.

Préchauffer le four à 180°C.

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2/3 cm (c'est important, c'est ce qui permet d'avoir des scones bien hauts...), et découper franchement les scones à l'aide d'un emporte-pièce. Poser les scones sur une plaque recouverte de papier cuisson puis dorer avec de l'oeuf battu si vous le souhaitez.

Enfourner et laisser cuire 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus des scones soit doré.

Je les avais réalisés le jour-même à l'avance et juste au moment de servir, je les ai remis au four à 90°C quelques minutes pour pouvoir les servir chaud.