



Il y a des jours où on cuisine moins que d'autres. On peut quand même faire des petites choses à grignoter avec une tapenade ou un caviar d'aubergines. Elles peuvent aussi remplacer le pain un soir de dîner léger en accompagnement d'un fromage blanc aux herbes ou une salade.

En partant d'une base de scones et en ajoutant des herbes du jardin et du fromage (aujourd'hui, j'ai mis du chèvre un peu sec), le résultat est très agréable, la prochaine fois, j'essaierai avec du basilic et du comté

SCONES AU CHEVRE.ET AUX HERBES



280 g de farine
1 sachet de levure chimique
100 g de chèvre un peu sec et râpé
8 cl de crème fleurette
2 œufs + 1 jaune pour dorer les scones
1 càs d'herbes hachées
1 pincée de sucre
Sel et poivre

Préchauffer le four à 170°.

Mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre et le poivre. Ajouter alors le beurre mou en travaillant rapidement. La pâte prend un aspect et une consistance granuleuse. Incorporer enfin les œufs battus avec la crème, puis le chèvre râpé et les herbes.

Faire une boule avec la pâte, l'aplatir jusqu'à une épaisseur de 2 cm environ en farinant le plan de travail et découper des ronds de 6 cm de diamètre. Les poser sur une plaque anti-adhésive, les dorer avec le jaune d'œuf et faire cuire une dizaine de minutes. Ils doivent avoir une jolie couleur dorée.

Les servir tièdes de préférence avec une belle salade ou des haricots verts et du fromage blanc aux herbes.