



SCONES A LA CREME

Pour une dizaine de scones :

250g farine T.45 - 1 càs de levure chimique - 2 càs de sucre en poudre + 1 càs pour servir - 1 càc sel fin - 70g raisins secs (pour moi des petits raisins noirs de Corinthe) - 20cl crème fraîche épaisse - Dorure : 1 blanc d'oeuf avec 1càc d'eau -

Préchauffer le four à 220°C (th.7-8).

Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Dans une jatte mélanger la farine, la levure, les 2 cuillères à soupe de sucre et le sel. Incorporer les raisins et la crème fraîche. Mélanger à l'aide d'une spatule puis rassembler en boule avec les mains.

Sur le plan de travail fariné, étaler au rouleau la pâte sur une épaisseur de 2 cms. Avec un emporte-pièce rond de 7,5 cms de diamètre découper des ronds dans la pâte. Les disposer sur la plaque en les espaçant de 5 cms.

Rassembler les chutes de pâte, les pétrir puis étaler à nouveau la pâte et découper à nouveau des ronds jusqu'à épuisement de la pâte.

Badigeonner à l'aide d'un pinceau les scones avec le blanc d'oeuf mélangé à l'eau. Les saupoudrer du sucre en poudre restant.

Enfourner et cuire 10 à 12 minutes, ils doivent être dorés. Dès la sortie du four les déposer sur une grille. Les déguster chauds ou à température ambiante.

*** Personnellement, comme il en restait, je les ai placés sous une cloche en verre ainsi nous avons pu les déguster encore au petit-déjeuner.**