



Scones salés à la farine de châtaigne



Une recette ultra-rapide, ultra-simple, ultra-bonne pour l'apéro : ces petits scones remplacent merveilleusement le pain, les toasts et autres viennoiseries. Les scones se font cuire traditionnellement au four mais finalement à la poêle on obtient un résultat intéressant avec une croûte légèrement croustillante et un mie encore moelleuse.

Ingrédients (pour une dizaine de scones) :

- 100 g de farine de blé (+ pour le plan de travail)
- 25 g de farine de châtaigne
- 20 g de margarine
- 50 ml de lait
- 10 g de graines de lin
- 1 pincée de sel
- 1 pointe de levure chimique

Préparation :

Passer au mixeur les farines, la margarine, le sel et la levure chimique pour obtenir une texture sableuse. Ajouter le lait, les graines de lin et amalgamer rapidement en une pâte homogène. Si la pâte colle trop, ajouter un peu de farine.

Étaler la pâte au rouleau sur un plan fariné sur une épaisseur de 1cm. Découper à l'emporte pièce.

Porter sur feu moyen une poêle anti-adhésive. Lorsque la poêle est chaude, placer les scones et placer un couvercle sur la poêle. Laisser cuire quelques minutes et retourner sur l'autre face.

Surveiller la cuisson, les scones doivent être dorés sans noircir.

Déguster tiède ou chaud, garnis de fromage ou de jambon.