

La recette : Scones irlandais - Pour une vingtaine de scones

Ingrédients :

- 900g de farine fluide
- une pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de levure
- 50g de sucre blanc en poudre
- 175g de beurre
- 3 œufs
- 425ml de lait entier
- 1/2 tasse de raisins secs

Préparation

1 - préchauffer le four / 250°C

2 - mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre (coupé en cubes) et mélanger avec le bout des doigts en écrasant le beurre entre vos doigts et en le mélangeant à la farine. Ajouter les raisins et mélanger.

3 - dans un autre saladier, mélanger les oeufs et le lait et réserver.

4 - faire un puits au centre du mélange farine/levure/sucre/beurre/raisin et verser le mélange œufs/lait.

5 - avec la main, mélanger la pâte en mouvements circulaires (en partant du centre vers les bords du saladier). Dès que votre pâte se rassemble, la former en boule.

6 - fariner votre plan de travail, poser la boule de pâte dessus

7 - nettoyez vos mains des morceaux de pâte qui restent, lavez-les et séchez les bien. Farinez vos mains et aplatissez la boule de pâte avec la paume des mains pour obtenir une pâte ronde et plate de 2-3 cm d'épaisseur

8 - à l'aide d'un emporte-pièce, ou d'un verre (ou encore avec un couteau) découper des ronds de pâte et les déposez délicatement sur une plaque beurrée et farinée (ou recouverte d'un papier cuisson). Rassembler les bouts de pâte qui restent et recommencer l'opération.

9 - enfourner 10/12 minutes, les scones doivent être bien dorés

10 - déguster avec une confiture de myrtilles, ou de framboise, ou encore de figues et de la crème fraîche épaisse