



Tea time & scones

D'origine écossaise, le scone se situe à mi-chemin entre le petit pain et le cake.

Les scones sont particulièrement populaires au Royaume-Uni et en Irlande mais aussi aux États-Unis, au Canada, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

Pris avec du thé, de la confiture et une crème épaisse (clotted cream), les scones sont l'un des composants incontournables du "cream tea" servi au Royaume-Uni.

Les scones de Margaret Mary

Préparation

1. Dans un saladier, mélanger les farines, le sucre et la levure à la crème en soulevant l'ensemble du bout des doigts pour aérer la pâte, un peu comme pour une pâte brisée.
2. Creuser un puits et verser le lait. Utiliser la cuiller en bois pour l'incorporer, de l'extérieur vers le centre de façon à obtenir une belle boule de pâte, sans la malaxer. Car c'est là le secret des scones fondants et friables à la fois : mélanger le moins possible !
3. Préchauffer le four à 220 °C.
4. Fariner le plan de travail et étaler la pâte à la main en la laissant assez épaisse (environ 4 cm) puis fariner la face supérieure de la pâte.
5. Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce de la forme souhaitée puis disposer les découpes sur une plaque farinée.
6. Badigeonner les scones de jaune d'œuf
7. Enfourner à 220 °C pendant 15 minutes environ. Lorsqu'ils sont bien dorés, c'est qu'ils sont cuits.

Le truc : fariner l'emporte-pièce avant chaque découpe afin d'éviter que la pâte n'accroche.

Très efficace pour éviter aux scones de trop sécher.

Dégustation

Servez les scones à la sortie du four ou tièdes avec un bon thé chaud. Ils se découpent en deux moitiés pour être garnis de beurre (salé !), de crème ou de confiture. Aussi délicieux au petit déjeuner, passés au grille-pain.

Variantes

Incorporez des raisins secs (préalablement imbibés dans du rhum ou non) et/ou des petits dés de pomme, des noisettes et des pépites de chocolat, des dés de poire et du gingembre, etc. Bref, laissez libre cours à votre créativité et faites-vous plaisir !

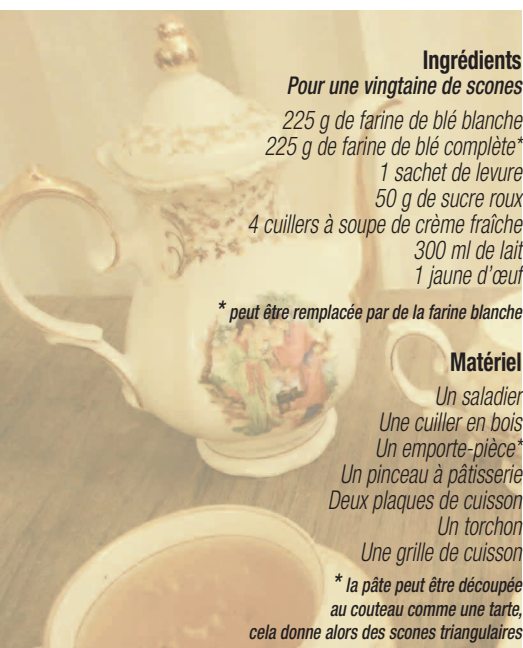
*"Oh Yessss, it's tea time !"**

Texte et photos

Perrine Rambeau (40)

www.leplusbeauvoyage.com

* "Youpi, c'est l'heure du thé !"



Ingrédients

Pour une vingtaine de scones

- 225 g de farine de blé blanche
- 225 g de farine de blé complète*
- 1 sachet de levure
- 50 g de sucre roux
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 300 ml de lait
- 1 jaune d'œuf

* peut être remplacée par de la farine blanche

Matériel

- Un saladier
- Une cuiller en bois
- Un emporte-pièce*
- Un pinceau à pâtisserie
- Deux plaques de cuisson
- Un torchon
- Une grille de cuisson

* la pâte peut être découpée au couteau comme une tarte, cela donne alors des scones triangulaires