



DES SCONES d'automne

La liste de courses (pour environ 20 scones)

Pour la pâte

• 500 g de farine

2 cuillères à soupe de levure chimique

- 50 g de sucre
- 125 g de beurre demi-sel
- 300 ml de lait

Pour la garniture (facultatif)

• 100 g de chocolat au lait ou 100 g de raisins secs

En accompagnement

- de la confiture
- de la crème fraîche
- de la chantilly

1



Préchauffe le four à 200° C. Dans un bol, mélange la farine, la levure et le sucre.

2



Ajoute le beurre et mélange-le avec les doigts pour que le mélange ressemble à du gros sable. 3



Ajoute le lait et mélange bien afin d'obtenir une pâte homogène.

Coupe le chocolat en morceaux. Et ajoute-les à la pâte. Si tu préfères, tu peux la laisser nature ou mettre des raisins secs. 5



Sur une planche farinée, étale la pâte sur environ 2 cm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce, découpe des cercles de pâte.

Pose les scones sur une plaque de cuisson. Bats l'œuf avec une fourchette et dore les scones avec.

7



Enfourne-les 12-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. 8



Sers tes scones nature, ou avec de la confiture ou de la crème fraîche.