

SCONES AUX RAISINS SECS

Pour 6-8 scones.

Ingrédients

200 g de farine blanche
70 g de farine mi-blanche ou complète
1.5 dl de lait entier
50 g de raisins secs
50 g de beurre
1 sachet de levure chimique (11g)
25 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 c.c. de sel
1 jaune d'œuf

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

1. Tamiser la farine et la levure puis ajouter le sucre, le sucre vanillé le sel et mélanger.
2. Ajouter le beurre à température ambiante et coupé en dés. L'incorporer à la farine du bout des doigts.
3. Ajouter les raisins secs, puis le lait. Mélanger le tout à l'aide d'une fourchette, puis pétrir à la main jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.
4. Abaisser la pâte sur 2-3 cm d'épaisseur. Découper les scones avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et les déposer sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé. (Laisser 1 cm d'espace entre les scones.)
5. Badigeonner les scones avec le jaune d'œuf et enfourner 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Laisser tiédir 5 minutes sur une grille.

Pour varier, remplacer les raisins secs par des noix, des amandes effilées, des écorces d'orange confites, des pépites de chocolat, etc. ou ajouter du cacao en poudre ou des épices.