

Scones anglais

Bonjour à toutes et tous

Les ponts de Mai sont toujours l'occasion de prendre le temps de se poser et de profiter de moments supplémentaires en famille. Des exemples de moments sont les *petits déjeuners*, souvent séparés par les différents horaires de lever au quotidien et que l'on tente de prendre ensemble les jours fériés. Lors de ces moments privilégiés, j'apprécie pouvoir « sortir » des mets maison et régaler mes gourmands.

Il y a peu, je me suis relancée dans les **scones**, des petits pains anglais « hybrides » entre le pain et la brioche. J'en avais dégusté lors d'un voyage professionnel en Angleterre et m'étais dit qu'ils devraient plaire à mes gourmands. Recette trouvée sur [fashion cooking \(ici\)](#), j'ai (re)découvert une préparation ultra facile et ultra rapide, assez proche de l'original. Au petit déjeuner, ces pains ont effectivement eu les faveurs de mes gourmands, qui les ont adoré aussi bien tartinés de salés que de sucré. Il faut dire qu'il y a un gros goût de « reviens-y » entre leur moelleux, le petit « croustillant » d'extérieur et le petit goût de beurre.

A l'occasion des ponts de Mai, j'avais envie de partager la recette avec vous. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !



— SCONES ANGLAIS —

Scones anglais



La recette des scones anglais, petits pains briochés moelleux et savoureux, faciles à réaliser. On se ressert volontiers !

Saison de la recette : Toute l'année

Pour 12 scones (4-6 personnes) :

- 250 g de farine
- 25 g de sucre
- 60 g de beurre demi-sel
- 15 cl de lait (ou lait végétal)
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 œuf (ou un peu de lait pour la dorure)

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.
2. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et malaxez jusqu'à obtenir une préparation sablée.
3. Versez le lait et mélangez jusqu'à obtenir une pâte amalgamée et lisse.
4. Étalez cette pâte sur un plan de travail fariné et abaissez à 3 cm d'épaisseur.
5. Découpez des ronds avec des emporte pièce de diamètre 45

à 7 cm (*). Placez les ronds de pâte sur une plaque de cuisson et dorez à l'œuf ou au lait.

6. Enfournez pour 15 à 20 minutes à 180°C

- Ces petits pains se dégustent le plus souvent tartinés de beurre, confiture, fromage frais.
- *Provision* : N'hésitez pas à doubler les quantités et congeler les scones. Ils gardent bien leur moelleux même après congélation.

Brunch, Petit déjeuner
Américaine
scones anglais



Scones anglais faciles
