Scones au citron et flocons d'avoine

Bonjour à toutes et tous

Le petit déjeuner est un repas assez rapide en semaine et qui prends un peu plus d'importance le week-end pour mes gourmands. Ils apprécient toujours de pouvoir prendre leur temps, se régaler et démarrer en douceur. Alors de temps en temps, j'aime bien pouvoir les surprendre avec des petites choses maison. Dans ce thème, en voyant des recettes passer sur les blogs, j'ai bien eu envie de tenter des **scones**. Ce sont des petits pains d'origine anglaise très moelleux, ultra faciles à réaliser, et dont il existe autant de variantes (raisins, chocolat, etc..) que de cuisiniers. Ils sont à la fois gourmands et sains car peu sucrés et moins riches en beurre que nos classiques pâtisseries.

La recette utilisée est une classique recette de scones, avec une partie de la farine remplacée par des flocons d'avoine pour la note rustique, et dotée de zestes de citron pour le pep's. Le résultat sont des petits pains très moelleux, dont mes gourmands se sont volontiers resservis. Ils sont délicieux nature, tartinés de miel ou de compote de pomme.

Je voulais donc partager l'idée de ces scones flocons d'avoine citron avec vous au cas où elle vous inspire. J'espère ne pas me tromper. Bonne journée !

Scones citron et flocons d’avoine

Scones citron et flocons d’avoine

Recette : Scones au citron et flocons d’avoine

Saison de la recette : Novembre à Juin

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 8 scones :

- 220 g de farine semi complète
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de flocons d’avoine
- 50 g de beurre
- 40 g de sucre
- 120 ml de lait
- Zestes d’un citron
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Faites tiédir le lait puis réservez.
- Dans un saladier, mélangez la farine, sucre, sel et levure chimique. Ajoutez le beurre en petits morceaux puis mélangez jusqu’à obtenir une texture sablée.

- Ajoutez les zestes de citron, les flocons d’avoine puis le lait. Mélangez à la main jusqu’à obtenir une boule de pâte de texture homogène. Si vous trouvez que cela colle trop, n’hésitez pas à ajouter 1 à 2 cuillère à soupe de farine.
- Étalez votre pâte à une épaisseur de 3 cm.
- Déposez la pâte sur un papier cuisson, puis découpez 8 parts. Écartez les légèrement qu’elles puissent gonfler à la cuisson.
- Enfournez pour 15 à 20 minutes à 180°C. Les scones doivent commencer à dorer.

Servez ces scones flocons d’avoine tièdes ou à température ambiante.

Astuces :

- Mise en forme : La forme traditionnelle des scones est des petits pains ronds découpés à l’emporte-pièce. Vous pouvez procéder ainsi si vous préférez. La découpe en « part » représente un gain de temps.
- Variantes : Vous pouvez remplacer le citron par de l’orange ou un mélange des deux agrumes. La farine semi complète peut aussi être remplacée par de la farine blanche classique.
- Conservation : Les scones flocons d’avoine et citron se conserveront aisément 24h. Vous pouvez aussi les congeler.
- Version « sans » : Le lait (de vache) peut être remplacé par du lait végétal selon vos besoins/préférences.