

Scones au citron et flocons d'avoine

Bonjour à tous et toutes,

J'ai envie ce matin de partager une petite idée cuisine « cocooning » qui pourrait vous plaire pour vos petits déjeuner ou pauses gourmandes. Vous venez ?;)

Le petit déjeuner est un repas assez rapide en semaine et qui prends plus d'importance le week-end. Mes gourmands y apprécient toujours de pouvoir prendre leur temps, se régaler et démarrer en douceur. Pour ma part, étant plutôt en mode « tornade », c'est un café, un truc grignoté, et hop, direction randonnée & photos avec le chien. Il n'empêche que de temps en temps, j'aime bien avoir un « petit quelque chose en plus » qui me fera plaisir puis plaira à mes gourmands.

Dans cette idée, en voyant des recettes passées sur les blogs, j'ai bien eu envie de tenter une célèbre gourmandise de petit dej'/goûter : les 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. J'ai profité de l'occasion du petit jeu culinaire « recettes autour d'un ingrédient » pour tenter mes premiers scones. Ce petit jeu, crée par [Samar](#) et [Soulef](#), est marraine ce mois-ci par Cécile (La cuisine de Cécile) et porte sur les *flocons d'avoine*. Céréales, scones, petit déjeuner, trio gagnant, non ?



La recette utilisée est une classique recette de scones, avec une partie de la farine remplacée par des flocons d'avoine puis elle s'est dotée de zestes de citron pour le pep's – et satisfaire ma « phase » citron – . Le résultat sont des petits pains très moelleux, avec un goût légèrement brut grâce au flocons, une saveur légèrement acidulée grâce au citron.. On se ressert très volontiers. Ils sont délicieux nature, excellents à mon goût une fois tartinés de miel.. Et les petits gourmands les ont adorés avec de la compote de pomme. Bref, tout est permis. ☐



J'aimerais donc vous partager l'idée, vous verrez, très simple et rapide à réaliser.

~~~~~

**Recette : Scones flocons d'avoine & citron**

**Temps de préparation : 15 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 tiède 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 se conserveront aisément 24h.
- *Version « sans »* : Le lait (de vache) peut être remplacé par du lait végétal selon vos besoins/préférences.

Note : Si vous tentez la recette, n'hésitez pas à me donner votre retour et me faire parvenir une petite photo que je puisse faire un clin d'œil dans le billet à votre réalisation ☐

~~~~~

Pour plus d'idées autour des *flocons d'avoine*, voici la liste des participants à recettes autour d'un ingrédient ~#37

1. Michèle du blog [Croquant fondant gourmand](#) avec biscuits rustiques aux flocons d'avoine
2. Delphine du blog [Oh la gourmande](#) avec muffins aux flocons d'avoine et pommes
3. Cécile du blog [La cuisine de Cécile](#) avec granola au chocolat
4. Marion du blog [Marmotte cuisine](#) avec pain de mie aux flocons d'avoine
5. Soulef du blog [Amour de cuisine](#) avec pain de mie aux flocons d'avoine
6. Christèle du blog [la cuisine de Poupoule](#) avec granola aux flocons d'avoine, chocolat, graines et raisins
7. Jackie du blog [Jackie cuisine](#) avec Galettines d'avoine et azuki aux petits légumes
8. Emmanuelle du blog [aux délices de Manue](#) avec feuilletés aux pétoncles, champignons, parmesan et flocons d'avoine
9. Samar du blog [mes inspirations culinaires](#) avec cookies aux flocons d'avoine et noix
10. Ponpon du blog [La cuisine de Ponpon](#) avec pain irlandais au yaourt et flocons d'avoine, sans levure !
11. Amal du blog [La cuisine de Amal](#) avec banana cake au flocons d'avoine
12. Michelle du blog [Plaisirs de la maison](#) avec granola aux deux chocolats
13. Hélène du blog [Keskonmange](#) avec biscuits croquants végétaliens à l'avoine et au chocolat
14. Julie du blog [passion cuisine de Julie](#) avec cookies à la banane et aux flocons d'avoine
15. Séverine du blog [maman ça déborde](#) avec cookies aux flocons d'avoine et pépites de chocolat
16. Gabrielle du blog [Petite cuillère et charentaise](#) avec Galettes végétariennes à l'italienne
17. Fabienne du blog [Famoh](#) avec biscuits avoine et pépites de chocolat
18. Coco de Nice du blog [cuisine en folie](#) avec nuggets de poulet aux flocons d'avoine
19. Lic du blog [Aussi délicieux qu'un gâteau](#) avec cookies cœur aux flocons d'avoine, chocolat blanc et pralines roses.
20. Catalina du blog [le blog de cata](#) avec crêpes aux flocons d'avoine et kumkuat confit
21. MamyLou du blog [patipati](#) avec gâteau aux flocons d'avoine et pommes
22. Isabelle du blog [quelques grammes de gourmandises](#) avec biscuits granola maison
23. Flo du blog [au fil du thym](#) avec scones aux flocons d'avoine et citron
24. Guy du blog [Guy 59600](#) avec roses des sables aux flocons d'avoine
25. Sylvie du blog [la table de Clara](#) avec cookies aux flocons d'avoine, parmesan et tomates séchées
26. Christine du blog [pause nature](#) avec gâteaux aux flocons d'avoine, carottes et raisins secs

Mots clés : [scone](#) , [avoine](#) , [flocon d'avoine](#) , [citron](#) , [pain](#) , [angleterre](#) ,
[petit déjeuner](#) , [cuisine végétarienne](#)