

Qu'est-ce qu'on mange le 03/11/2006 ?

L'After Halloween English point of view **Sticky Scones à la mélasse, fève Tonka et confiture de potimarron**



1/ Tamiser 225g de farine, le sucre et le sel dans un bol. Incorporer le beurre (j'ai utilisé du mascarpone n'ayant plus ni de beurre ni aucune motivation pour aller en acheter) avec les doigts comme pour une pâte sablée.

2/ Ajouter la poire râpée et égouttée, bien mélanger.

3/ Porter le lait à ébullition (au micro-ondes, on ne va pas se fatiguer non plus) et y râper la fève Tonka. Laisser infuser quelques minutes.

4/ Prélever 2 grosses cs de mélasse (huiler la cuillère peut grandement faciliter les opérations), les mettre dans un grand bol avec le lait Tonka et l'œuf battu. Il suffit de mettre (une dizaine de secondes) le mélange au micro-ondes, la mélasse se mélangera beaucoup mieux aux autres ingrédients.

5/ Ajouter au mélange sec et rectifier l'apport de farine selon la consistance. On doit obtenir une pâte souple mais pas trop collante, pour pouvoir la travailler.

6/ Abaisser la pâte sur un plan fariné, pour obtenir une épaisseur de 1,5 à 2cm environ. Découper les scones à l'emporte-pièce (pour moi, la taille idéale est 6cm), les déposer sur un silpat, une feuille de papier sulfurisé ou une plaque beurrée.

7/ Dorer les scones avec un peu de lait et enfourner à 220°. Cuire environ 10minutes, ils doivent être dorés.

Les scones sont meilleurs frais, cependant la mélasse leur donne un côté moelleux/sticky/élastique qui fait qu'ils se conservent assez bien. Au niveau du goût, on est un peu dans le registre du pain d'épices, avec la chaleur vanillée de la fève tonka, le goût de réglisse de la mélasse...



Pour 12 scones de 6cm

- 225g de farine levante + 100g
- 2 cs de sucre en poudre
- 1 grosse pincée de sel
- 75g de beurre
- 2 grosses cs de mélasse
- 1 œuf battu
- 1 poire pas trop mûre
- 75ml de lait
- 1 fève tonka

En accompagnement

Confiture de potiron maison...
Ici j'ai pris de la confiture de potimarron que j'ai préparée hier :

1 petit potimarron pelé et cuit à la vapeur, mixé avec 200g de sucre, une pincée de cannelle, un soupçon de gousse de vanille en poudre ET
Une louche du sirop de cuisson des marrons glacés (en cours de fabrication). On porte à frémissement, on laisse cuire quelques minutes pour bien dissoudre le sucre et voilà.
Hé hé hé...