

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

SCONES A L'ORANGE CONFITE

Pour 20 Scones

Préparation : 10 min

Cuisson : 13 min



Ingrédients :

- 50 g d'écorces d'oranges confites en dés
- 50 g de beurre
- 90 g de sucre
- 400 g de farine
- 25 g de levure chimique
- 1 oeuf
- 15 cl de lait frais
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Préparation :

Dans un saladier, réunissez le beurre, le sucre et la farine tamisée avec la levure chimique. Mélangez en frottant les ingrédients entre vos paumes afin d'obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'oeuf et le lait, tout en mélangeant à chaque fois avec une spatule en bois.

Incorporez-les dès d'oranges confites. Malaxez le tout.

Étalez le mélange sur une feuille de papier sulfurisé et recouvrez d'une autre feuille. Abaissez la pâte au rouleau à une épaisseur de 3 cm. Réservez 1 heure au frais.

Battez le jaune d'oeuf pour obtenir la dorure.

Préchauffez le four à 240°.

Sortez la pâte du réfrigérateur et ôtez délicatement la feuille du dessus. Farinez abondamment la pâte et retournez-la sur votre plan de travail. Retirez la seconde feuille et détaillez la pâte soit en carrés, au couteau, soit en ronds à l'emporte-pièce.

Posez les scones sur une plaque garnie de papier sulfurisé et dorez-les au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.

Glissez la plaque dans le four préchauffé. Faites cuire 6 min puis baissez la température à 210° et laissez cuire encore de 6 à 7 minutes. Testez la cuisson en cassant un scone en deux : la pâte doit être cuite à l'intérieur.