

Scones irratables en 15 minutes chrono



magazine Good Food Août 2007

Pour environ 8 scones

350g farine auto levante (farine à gâteau, farine avec levure incorporée)

1/4 ccafé sel

1 ccafé levure chimique

85g beurre froid en petits cubes

3 csoupe sucre en poudre

175ml lait

1 ccafé extrait vanille

1 giclée de jus de citron

1 oeuf battu pour dorer

confiture et crème fraîche pour la dégustation (*fromage blanc battu pour moi*)

Pour que tout se fasse en 15 minutes chrono, respectez bien l'ordre des évènements...

Je les ai faits au kitchenaid équipé de la feuille et j'ai tenu le délai. Au mixeur type magimix ça irait encore plus vite. A la main, je ne sais pas...

Préchauffer le four à 220°C, 200°C en chaleur tournante.

Aller chercher un petit cercle-emporte-pièce de 5cm de diamètre.

Dans un saladier ou directement dans le bol du mixeur, peser la farine, ajouter la levure et le sel, donner un petit coup pour tamiser. Peser le beurre bien froid et l'ajouter en cubes à la farine. Mixer juste ce qu'il faut pour obtenir du sable léger, ou sabler du bout des doigts pour ne pas réchauffer le beurre. Ajouter le sucre, re-mixer juste un petit coup, ou re-sabler du bout des doigts.

Ne rangez pas votre pot de farine vous en aurez besoin jusqu'au bout!

Verser le lait dans un verre doseur. Chauffer au micro-ondes 30 secondes maxi, ça doit être tiède/chaud, pas chaud/brûlant. Ajouter la giclée de citron et la vanille, et oublier le temps de sortir une plaque à pâtisserie anti adhésive et de la placer dans le four. *Oui oui, pour la préchauffer dans le four!*

Si vous travaillez à la main, faites un puits et versez-y le lait (*qui a dû commencer à tourner*). Sinon, versez "bêtement" dans le bol du mixeur. Travailler très rapidement la pâte, elle semble humide au début puis commence à se sécher, à s'agglomérer, c'est bon, ne pas plus la travailler, plus on la travaille plus elle est lourde.

Sortir votre roulpat préféré ou fariner le plan de travail, *perso je farine le roulpat, mais très très légèrement*. Retourner le bol dessus et avec les mains farinées, plier 2 ou 3 fois la pâte histoire de la lisser en la travaillant le moins possible. L'étendre à la main - et non au rouleau -

en l'écrasant en un cercle de 4cm. Tremper le cercle-emporte-pièce dans un peu de farine et découper des cercles bien nettement sinon la pâte ne lèvera pas très bien. *Vous allez faire 4, 5 scones maxi dans ce 1er cercle.* Reforme une boule puis un cercle de 4cm de haut avec le reste de pâte, et couper de nouveaux scones. Recommencer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. *J'ai obtenu 9 scones.*

Batte l'oeuf dans un petit bol et dorer le dessus des scones avec un pinceau ou les doigts. Sortir la plaque du four, déposer délicatement les scones, et enfourner pour 10 minutes.

Pendant les 10 minutes de cuisson, profiter pour faire vite fait bien fait la petite vaisselle et sortir la confiture (*groseille maison pour moi*) et la crème épaisse (*fromage blanc battu pour moi*).

15 minutes se sont écoulées, la cuisine est propre, les scones brûlants sont prêts à être dégustés...

Il n'est pas nécessaire de les couper pour les ouvrir en 2, il suffit de déchirer les 2 moitiés déjà prédécoupées par la levée dans le four et de tartiner...

