

Scones

Pour environ 18 scones :

450g de farine
4 cc de levure chimique
50g de beurre
50g de sucre
1 pincée de sel
2 œufs
20cl de lait

Mélangez la farine et la levure puis ajoutez le beurre et travaillez du bouts des doigts pour obtenir un mélange sableux.

Ajoutez le sucre et le sel. Battez les œufs avec le lait et incorporez-les dans le mélange de miettes soit au couteau soit au robot très rapidement.

Étalez la pâte sur un plan fariné sur 3-4cm d'épaisseur. Découpez des ronds de 5 cm de diamètre. Placez ces ronds sur une plaque de four et faites cuire à 220° pendant 15min environ.

Laissez les refroidir sur une grille et servez-les tièdes avec de la confiture, de la crème fraîche ou du lemon curd bien sûr !

Lemon curd

100g de beurre
300g de sucre en poudre
le zeste et le jus de 3 gros citrons
4 œufs battus

Mettez le beurre, le sucre, le jus et les zestes des citrons dans une casserole au bain-marie. Remuez pour bien faire dissoudre le sucre puis ajoutez les œufs battus. Chauffez doucement en remuant constamment (15min environ) jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez encore chaud dans des pots. Cette confiture peut se conserver une bonne quinzaine de jours au frais.