



Scones à la manière de C. Felder



La recette: pour 20 scones

1 pomme granny Smith, 50g de beurre, 90g de sucre, 400g de farine, 25g de levure chimique, 1 oeuf, 15cl de lait frais entier, 1 jaune pour la dorure.

Couper la pomme en petits dés. Tamiser la farine avec la levure. Mélanger beurre sucre et farine levure, pour obtenir une texture sableuse, ajouter l'oeuf et le lait. Incorporer les dés de pomme et malaxer le tout. Etaler le mélange sur une feuille de papier siliconé, recouvrir d'une autre feuille. Abaisser au rouleau sur une épaisseur de 3cm. Réserver au frais minimum 1heure.

Chauffer le four à 210°. Enlever délicatement la feuille qui recouvre la pâte, bien fariner et la retourner sur le plan de travail. Retirer la 2eme feuille et détailler des ronds à l'emporte pièce, ou des carrés au couteau si vous préférez...Les poser sur la plaque du four recouverte d'une feuille de silpat ou de papier siliconé, les dorer à l'oeuf.

Cuire 11mn en descendant la T° du four à 190° . Servir tiède avec une confiture maison, ou un excellent beurre salé.