



*Pains, viennoiseries*

# Scones au potiron



**1h45** **20 min** **25 min** **1h** **188**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour les scones

225 g **Potiron(s)**  
250 g **Farine**  
60 g **Raisins secs**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
30 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Sucre semoule**  
1.5 c. à café **Levure chimique**  
1 pincée(s) **Sel**

## Ingrédients pour la dorure

5 cl **Lait demi-écrémé**

## Étape 1

### Préparation de la pâte

- 1 Peler le potiron à l'aide d'un économe et le couper en cubes à l'aide d'un couteau éminceur. Faire cuire dans un cuit-vapeur pendant 20 minutes.
- 2 Mettre la chair du potiron dans un saladier et l'écraser à l'aide d'une fourchette. Laisser refroidir à température ambiante.
- 3 Mettre le beurre pommade et le sucre dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter la purée de potiron et l'œuf entier puis mélanger.
- 5 Ajouter la farine, la levure, le sel et les raisins secs puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Tapiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et y déposer la pâte à l'aide d'une maryse.
- 7 Travailler la pâte brièvement et former une boule. Aplatir avec la paume de la main pour former une galette d'environ 1 centimètre d'épaisseur.
- 8 Ne pas trop pétrir la pâte sinon les scones seront trop compacts après cuisson.
- 9 Entreposer au frais pendant 1 heure.

## Étape 2

### Cuisson des scones

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Couper la galette en 8 parts égales à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Mettre le lait dans un bol et en badigeonner la surface à l'aide d'un pinceau à dorure.
- 4 Enfourner pendant 25 minutes.

## Étape 3

### Dressage

- 1 A la sortie du four, laisser les scones refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 2 Déguster tiède avec un thé ou un verre de lait par exemple.