



*Pains, viennoiseries*  
**Scones au cheddar**



<b>35 min</b>	<b>20 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>536</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

Préparation des scones à la mimolette

- 1 Râper le cheddar.
- 2 Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le paprika, le sel et le poivre.
- 3 Incorporez le beurre en petits dés et mélangez du bout des doigts.
- 4 Battre l'oeuf à la fourchette.
- 5 Incorporer l'oeuf et le lait.
- 6 Ajouter le cheddar râpé.
- 7 Étaler la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 1,5 à 2 cm.
- 8 Découper des ronds à l'emporte pièce.
- 9 Déposer les scones sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et faire cuire 15 à 20 minutes à 180°C (Th.6).

150 g **Cheddar**  
250 g **Farine**  
15 cl **Lait demi-écrémé**  
60 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 c. à soupe **Levure chimique**  
1 c. à soupe **Paprika**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**