



*Pains, viennoiseries*

# Scones au paprika



**35 min** **20 min** **15 min** **0** **338**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour les scones

450 g **Farine**  
1 sachet(s) **Levure chimique**  
2 c. à café **Paprika**  
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Beurre**  
225 ml **Lait demi-écrémé**  
50 g **Gruyère râpé**  
50 g **Parmesan**  
1 c. à café **Sel**  
1 c. à café **Poivre**  
0.5 botte(s) **Ciboulette**

## Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
20 g **Parmesan**  
1 c. à soupe **Eau**

## Étape 1

### Préparation des scones

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mélanger la farine, la levure chimique, le sel, le poivre et le paprika dans un saladier.
- 3 Couper le beurre en dés à l'aide d'un couteau d'office et l'ajouter. Mélanger du bout des doigts comme pour un crumble.
- 4 Râper le parmesan à l'aide d'une râpe et ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Ajouter le gruyère, le parmesan et la ciboulette dans le saladier puis mélanger.
- 6 Battre l'œuf dans un bol avec le lait à l'aide d'une fourchette puis verser dans le saladier.
- 7 Mélanger à la main et pétrir, à peine, jusqu'à formation d'une boule de pâte.
- 8 Ne pas trop malaxer la pâte sinon les scones seront denses et lourds.
- 9 Étaler la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 2 cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 10 Diluer le jaune d'œuf avec l'eau dans un bol puis dorer la surface de la pâte à l'aide d'un pinceau.

- 11** Râper le parmesan réservé pour la dorure et en parsemer la surface.
- 12** Découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce et les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.
- 13** Enfourner pendant 15 minutes.
- 14** A la sortie du four, laisser reposer les scones sur une grille à pâtisserie.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1** Disposer les scones dans un panier à pain et les servir encore tièdes.