



Pains, viennoiseries Scones salés



35 min 10 min 15 min 10 min 224

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des scones

- 1 Eplucher l'ail à l'aide d'un couteau d'office puis le hacher.
- 2 Battre la farine, la farine de blé complet, l'ail, l'origan, le gros sel et la levure chimique dans un saladier.
- 3 Râper le beurre congelé dans un saladier. Travailler le beurre et le mélange à base de farine du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture sablée.
- 4 Ajouter le lait puis remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Il est préférable que la pâte soit mouillée et colle à vos doigts.

Étape 2

Pétrissage de la pâte

- 1 Placer la pâte sur un plan de travail fariné puis saupoudrer également la pâte de farine.
- 2 Pétrir une première fois la pâte puis la retourner, la plier en deux, la fariner et la pétrir de nouveau. Répéter l'opération encore deux fois.
- 3 Pétrir la pâte en forme de cercle de 2,5 centimètres d'épaisseur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les scones

2 Gousse(s) d'ail
65 g **Farine**
65 g **Farine**
1 c. à soupe **Origan séché**
1 pincée(s) **Gros sel**
2 c. à café **Levure chimique**
30 g **Beurre**
12 cl **Lait entier**

Ingrédients pour pétrir

1 **Farine**

Ingrédients pour la garniture

1 c. à soupe **Beurre**
1 **Gros sel**

- 4 Couper la pâte en triangles de tailles égales à l'aide d'un couteau de chef puis placer les morceaux sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.

Étape 3

Cuisson des scones

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
- 2 Placer le beurre dans un saladier pour micro-ondes puis faire fondre le beurre au micro-ondes pendant 10 secondes.
- 3 Badigeonner le sommet des scones de beurre fondu à l'aide d'un pinceau plat puis parsemer de gros sel.
- 4 Cuire pendant 8-10 minutes jusqu'à coloration des sommets.

Étape 4

Dressage

- 1 Transférer les scones sur une grille à pâtisserie à l'aide d'une spatule puis laisser refroidir pendant encore 5 minutes.
- 2 Servir chaud.