



SCONES IRLANDAIS



990 g de farine de blé, 1.5 c à café de levure chimique, 100 g de beurre, 100g de sucre, 3 œufs, QS de buttermilk pour lier.

Préchauffer le four à 180°. Tamisez la farine et la levure, ajoutez le sucre et sablez du bout de doigts [ou à la feuille si vous utilisez un robot] avec le beurre coupé en petits morceaux. Ajoutez les œufs légèrement battus, ajustez avec le buttermilk pour obtenir une pâte souple et formez une boule sans trop la travailler. Étalez la pâte entre deux feuilles guitare sur une épaisseur de 2.5cm et découpez les scones à l'emporte-pièce cannelé ou non. Posez-les sur la plaque de cuisson et badigeonnez-les à l'œuf battu puis saupoudrez de sucre. Enfournez pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laissez refroidir sur une grille.

SCONES ROSE BAKERY

250g de farine, 25g de sucre, 1cc rase de levure chimique, 1 pincée de sel, 55g de beurre coupé en petit dés, 15cl de lait entier ou de lait ribot -buttermilk- 75g de cranberries moelleuses, un jaune d'œuf pour la dorure. Même procédé que ci-dessus. Enfournez pendant environ quinze minutes à 190°