



## LE MÉGA SCONE DE CHRISTOPHE MICHALAK



### **Pour 6 personnes :**

350g de farine, 60g de sucre, 18g de levure chimique, 360g de crème épaisse, 85g de raisins bonds, le zeste de 2 citrons jaunes.

Pour la cuisson : 1cs de cassonade, 1 jaune d'œuf.

Mélangez tous les ingrédients ensemble. Étalez la pâte obtenue en 1 disque d'environ 18 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur. Laissez-le reposer 1 heure au réfrigérateur. Préchauffez le four à 170°. Étalez au pinceau le jaune d'œuf à la surface du méga scone, saupoudrez de cassonade et enfournez 1 heure environ. Dégustez tiède avec une bonne confiture maison, ou pas...