



SCONES AUX RAISINS AVEC CRUMBLE



Pour 20 pièces environ

Le crumble : 55g de beurre, 38g de sucre, 55g de farine T45, 75g d'amandes effilées. Sabler ensemble le beurre, le sucre et la farine. Ajouter les amandes effilées. Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Former des pièces de 20g et les cuire sur une plaque recouverte de papier cuisson pendant 6min. Les retourner et cuire à nouveau pendant 6min. Refroidir.

Les scones : 187.5g de farine T55, 187.5g de farine T45, 18.7g de levure chimique, 84g de beurre, 84g de sucre, 18.7g de trimoline, 206g de lait, 137.5g de raisins blonds réhydratés. Dans la cuve du robot mélangeur au crochet les farines tamisées avec la levure, le sucre, la trimoline, le beurre pommade. Ajouter progressivement le lait. Pétrir 3min à vitesse lente et 2min à vitesse moyenne. Ajouter les raisins égouttés et mélanger à vitesse 1. Étaler au rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles guitare une abaisse de 15mm d'épaisseur. La raffermir rapidement au congélateur pour pouvoir détailler à l'emporte-pièce des pièces de 70g environ. Congeler. Les mettre dans des cercles de 6cm /4cm graissés parsemer de crumble et cuire à 170° pendant environ 15/20 min à vérifier. Tiédir, décercler et déguster.