



### SCONES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



**Les ingrédients** : 270g de farine T55 bio si possible, 10g de levure chimique, 20g de sucre muscovado, 2g de vanille en poudre maison, 2g de fleur de sel, 80g de beurre, 50g de pépites de chocolat au lait, 50g de pépites de chocolat noir, 55g d'œuf, 110g de lait frais entier + un peu pour la dorure.

**Le déroulement** : tamiser la farine et la levure. Dans la cuve du robot et à la feuille (le fouet plat) mélanger la farine tamisée, le sucre, le sel puis le beurre coupé en petits dés. Sabler grossièrement le tout puis ajouter les pépites. Fouetter à part l'œuf et le lait. Les verser dans la cuve et mélanger à vitesse lente. Dès que la farine a tout absorbé et que la pâte commence à être homogène, ne plus la travailler et arrêter le robot. Étaler la pâte sur 2/3cm d'épaisseur entre 2 demi-feuilles guitare et la laisser une nuit au réfrigérateur ou 1 heure au congélateur. Préchauffer le four à 200° chaleur tournante. A l'aide d'un emporte-pièce de 5cm de diamètre détailler les scones. Les poser sur la plaque du four recouverte d'un papier cuisson ou d'un tapis silicone. Les badigeonner de lait et cuire environ 15 min. Refroidir sur grille.

