

Scones anglais à la confiture et à la crème

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

350 grammes de farine fermentante (+ un peu)
1 pincée de sel
1 cuillerée à thé de poudre à lever
85 grammes de beurre
3 cuillères à soupe de sucre
175 ml de lait
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
jus de citron
1 œuf (battu)
1 petit bocal de confiture de fraises
1 petit bocal de crème aigre

Méthode de préparation

1. **Versez la farine dans un grand récipient. Ajoutez le sel et la poudre à lever. Mélangez bien. Ajoutez le beurre et malaxez le mélange du bout des doigts jusqu'à obtenir une sorte de sable. Ajoutez le sucre.**

2. **Versez le lait dans un bol, et passez-le au micro-onde pendant 30 secondes. Ajoutez l'extrait de vanille et le jus de citron. Réservez.**

3. **Placez une plaque de cuisson dans un four préchauffé à 200 °C.**

4. **Creusez un puits dans le mélange de farine et ajoutez le lait. Utilisez un couteau pour mélanger rapidement.**

5. **Saupoudrez votre plan de travail d'un peu de farine et versez-y la pâte encore humide. Saupoudrez un peu de farine sur vos mains et sur la pâte. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne un peu plus lisse et formez un cercle de 4 cm d'épaisseur. Utilisez un emporte-pièce rond de 5 cm de large (ou un verre). Découpez ensuite 4 ronds.**

6. **Badigeonnez-les d’œuf battu et disposez-les sur la plaque de cuisson chaude. Laissez cuire au four pendant 10 minutes.**

7. **Laissez refroidir un peu. Coupez-les en deux et ajoutez un peu de confiture et de crème épaisse.**