Scones au cheddar



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**
Cuisson : **12-15 min.**

Ingrédients

pour 8 à 12 scones

- 680g de farine
- 170g de beurre
- 360g de Cheddar râpé (285g pour la pâte + 75g pour gratiner)
- 340 g de lait
- Sel et poivre
- Chutney parfum au choix (en option)

Étapes de la préparation

1. Préchauffer le four à 220°C et graisser légèrement une plaque à pâtisserie.
2. Mélanger la farine et le sel puis incorporer le beurre et le cheddar râpé. Verser ensuite le lait pour former une pâte souple.
3. Mettre la pâte sur le plan de travail fariné et la pétrir très légèrement.
4. Abaisser la pâte en cercle de 2 cm d’épaisseur.

5. Utiliser un emporte-pièce de 5 cm environ pour découper des ronds et les placer sur la plaque à pâtisserie.
6. Pétrir légèrement le reste de la pâte et découper d’autres scones pour l’utiliser entièrement.
7. Badigeonner le dessus des scones avec un peu de lait et saupoudrer de cheddar râpé.
8. Cuire au four pendant 12 à 15 minutes jusqu’à ce que les scones soient bien levés et dorés.
9. Laisser refroidir sur une grille. Tartiner généreusement de beurre et d’une bonne cuillerée de chutney (en option).