



SCONES à l'ANGLAISE

Rien n'est meilleur pour accompagner le thé que des scones servis à l'anglaise avec de la confiture. Comme j'avais beaucoup de confiture, j'ai dû trouver une autre façon d'en manger, pour déjeuner et... à l'heure du thé! Voici donc la recette classique de scones que j'ai volé à mon amie Anne-Sophie, du blogue Chérie Blanche, qui l'a elle-même emprunté à Josée DiStasio. On ne change pas une formule gagnante, comme qui dirait!

INGRÉDIENTS (POUR 8 SCONES)

- 2 tasses de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 tasse de sucre
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 tasse de beurre, coupé en dés (j'ai utilisé du beurre non salé)
- 2 c. à soupe de zestes de citron ou d'orange
- 2 œufs battus
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1/2 tasse de lait avec 1/2 c. à thé de vinaigre blanc
- Canneberges ou raisins séchés au goût

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 400°F et recouvrir une plaque à biscuits de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel. Incorporer le beurre et sabler en frottant les mains dans la farine de façon à réduire les morceaux de beurre à la grosseur de petits pois.
3. Si vous voulez mettre des fruits séchés, c'est le moment de le faire! Former un puits au centre de la farine.
4. Mélanger le lait et le vinaigre. Laisser reposer 5 minutes.
5. Incorporer les œufs, l'essence de vanille et le zeste de citron au lait puis ajouter le tout au centre de la préparation. Mélanger rapidement à l'aide d'une fourchette en ramenant la farine vers le centre.
6. Lorsque le mélange est presque amalgamé, renverser la pâte sur la surface de travail farinée et pétrir juste pour rendre la pâte homogène. Ajouter un peu de farine au besoin.
7. Abaisser la pâte avec la paume de la main à environ 1 pouce d'épaisseur en un cercle de 9 pouces de diamètre. Couper le disque de pâte en 8 pointes. Déposer les pointes sur la plaque à biscuits en laissant un espace de 5 cm (2 pouces) entre chaque scone.
8. Faire cuire au four pendant environ 10 minutes.