



SCONE CHEDDAR & ROMARIN

 Electrolux

SCONE CHEDDAR & ROMARIN

Four SteamCrisp®Série 700 PRO, fonction Humidité Faible
Bandeau de commandes manettes rétractables
et touches sensibles

INGRÉDIENTS

- 360 g de farine + un peu pour le plan de travail
- 14 cl de lait fermenté (lait ribot ou buttermilk)
- 50 g de beurre demi-sel coupé en dés
- 1 œuf entier
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de bicarbonate ou levure chimique
- 2 branches romarin frais, effeuillé/haché
- 130 g de cheddar en petits dés



30 MN



FACILE



12 À 15 PIÈCES

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190°C en fonction vapeur **Humidité Faible**.
2. Mélanger le lait avec l'œuf, réserver 2 c. à soupe pour badigeonner les scones avant la cuisson.
3. Mêler farine, bicarbonate, sel et sucre. Ajouter le beurre et mélanger du bout des doigts rapidement jusqu'à obtenir un sablage. Former un puit au centre puis ajouter le mélange œuf/lait fermenté, le fromage et le romarin haché.
4. Mélanger avec une cuillère en bois (ou à la main) jusqu'à ce qu'il se forme une boule de pâte. Travailler le plus rapidement possible (sinon les scones seraient trop dense), la pâte n'a pas besoin d'être homogène.
5. Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné (ou du papier cuisson), à 2 cm environ d'épaisseur, au rouleau, sans trop appuyer.
6. Couper 12 à 15 parts (triangulaire, type part de gâteau)
7. Badigeonner avec le mélange œuf/lait réservé, puis enfourner pendant 11 à 13 mn. Les scones doivent gonfler et dorer mais sans trop colorer.
8. Les sortir, laisser à peine tiédir avant de servir pour qu'ils soient croustillant dehors et hyper moelleux dedans.