

Scones Façon Palace : La Recette Inratable pour un Tea Time Parisien

Ingrédients (pour 8 à 10 scones)

- 500g de farine T55 (tamisée)
- 80g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 1 pincée de sel fin
- 125g de beurre doux très froid, coupé en petits dés
- 150ml de lait entier froid
- 1 œuf battu (pour la dorure)

Matériel nécessaire

- Un grand saladier
- Un emporte-pièce rond cannelé (diamètre 5-6 cm)
- Une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Un pinceau de cuisine
- Une grille de refroidissement

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante).
- Dans le saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel.
- Ajoutez les dés de beurre froid et sablez le mélange du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture granuleuse.
- Versez le lait progressivement et ramassez la pâte rapidement sans trop la travailler (c'est le secret du feuilletage).
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 cm.
- Découpez les scones à l'aide de l'emporte-pièce et disposez-les sur la plaque.
- Badigeonnez le dessus avec l'œuf battu à l'aide du pinceau.
- Enfournez pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Conseils de chef pour un résultat 'Palace'

- Ne travaillez jamais trop la pâte : plus elle est manipulée, moins les scones seront légers.
- Pour une dorure parfaite, évitez de faire couler l'œuf sur les côtés du scone, cela empêcherait le développement du feuilletage.
- Servez-les tièdes, accompagnés impérativement de 'clotted cream' (ou crème épaisse d'Isigny) et d'une confiture de fraises artisanale.
- Pour une touche gourmande, vous pouvez ajouter 50g de raisins secs ou de pépites de chocolat dans la pâte.