

Recette des Scones Signature du Shangri-La

Ingrédients nécessaires

- 500g de farine T55
- 80g de sucre semoule
- 20g de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 125g de beurre doux froid, coupé en petits dés
- 250ml de lait entier
- 1 œuf battu (pour la dorure)

Matériel requis

- Robot pâtissier ou grand cul-de-poule
- Emporte-pièce rond (diamètre 5 à 6 cm)
- Plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Pinceau de cuisine
- Grille de refroidissement

Instructions de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
- Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel.
- Ajoutez le beurre froid et sablez le mélange du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture granuleuse.
- Versez le lait progressivement et mélangez délicatement sans trop travailler la pâte pour garder le côté aérien.
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 cm.
- Détaillez les scones à l'aide de l'emporte-pièce et disposez-les sur la plaque.
- Badigeonnez le dessus des scones avec l'œuf battu à l'aide du pinceau.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Conseils pour un Tea Time réussi

- Servez les scones tièdes, idéalement sortis du four depuis moins d'une heure.

- Accompagnez-les traditionnellement de 'clotted cream' (ou crème épaisse) et de confiture de fraises ou de framboises.
- Pour une expérience authentique, privilégiez un thé noir de type Earl Grey ou un thé de Ceylan.
- Conservez les scones dans une boîte hermétique et réchauffez-les quelques minutes au four avant dégustation.