

Recette des Scones du Shangri-La

Ingrédients

- 500g de farine T55
- 80g de sucre semoule
- 80g de beurre doux froid, coupé en dés
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 1 pincée de sel fin
- 250ml de lait entier
- 1 œuf battu (pour la dorure)

Matériel nécessaire

- Robot pâtissier avec feuille ou un grand cul-de-poule
- Emporte-pièce rond (diamètre 6 cm)
- Plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Pinceau de cuisine
- Rouleau à pâtisserie

Étapes 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 ou au robot jusqu'à obtenir une texture granuleuse.
- Versez le lait progressivement tout en mélangeant délicatement. Arrêtez dès que la pâte forme une boule homogène (ne pas trop travailler la pâte).
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 cm.
- Découpez des cercles à l'aide de l'emporte-pièce et disposez-les sur la plaque de cuisson.
- Badigeonnez le dessus des scones 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 dégustation

- Servir les scones tièdes pour une texture optimale.

- Accompagner traditionnellement de 'clotted cream' (ou crème épaisse) et de confiture de fraises ou de framboises.
- Déguster avec un thé noir de type Earl Grey ou un thé signature Shangri-La.
- Conserver dans une boîte hermétique pour garder leur moelleux.