

Recette des Scones du Shangri-La Paris

Ingrédients

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

Matériel nécessaire

- 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
- 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 jusqu'à obtenir une texture granuleuse.
- Versez le lait progressivement tout en mélangeant délicatement. Attention : ne travaillez pas trop la pâte pour garder le côté aérien.
- Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur d'environ 3 cm.
- Détaillez les scones 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

- Servez les scones tièdes pour une texture optimale.

- Accompagnez-les traditionnellement de 'clotted cream' (ou crème épaisse de qualité) et de confiture de fraises.
- Pour une expérience authentique 'Shangri-La Tea Time', dégustez-les avec un thé Earl Grey ou un thé noir parfumé.