

Recette des Scones Façon Palace (Inspiration Lutetia)

Ingrédients (pour environ 10 scones)

- 500g de farine T55 de haute qualité
- 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
- 150g de raisins secs (optionnel, à faire tremper dans un thé noir)
- 250ml de lait entier
- 1 œuf battu (pour la dorure)

Matériel nécessaire

- Robot pâtissier ou grand cul-de-poule
- Emporte-pièce rond cannelé (diamètre 5-6 cm)
- Plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Pinceau de cuisine en silicone
- Rouleau à pâtisserie

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante).
- Mélangez les ingrédients secs (farine, sucre, levure, sel) dans un saladier.
- Incorporez le beurre froid en sablant le mélange avec le bout des doigts jusqu'à obtenir une texture granuleuse.
- Ajoutez le lait progressivement et mélangez délicatement sans trop travailler la pâte pour préserver son côté aérien.
- Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur de 3 cm.
- Détaillez les scones à 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 impérativement de 'clotted cream' ou d'une crème épaisse d'Isigny.
- Proposez une confiture de fraises ou de framboises artisanale de qualité.
- Dégustez avec un thé Earl Grey ou un thé noir de caractère pour une expérience digne du Lutetia.