

# Recette Exclusive : Les Scones du Lutetia

---

## Introduction

- Retrouvez l'élégance et le raffinement du Tea Time du palace parisien avec cette recette authentique de scones.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 12 à 15 minutes
- Portions : Environ 8 à 10 scones

## Ingrédients

- 500g de farine T55
- 80g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 1 pincée de sel fin
- 100g de beurre doux froid coupé en dés
- 250ml de lait entier
- 1 œuf entier (pour la dorure)

## Matériel nécessaire

- Grand saladier ou robot pâtissier
- Emporte-pièce rond (diamètre 5-6 cm)
- Plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Pinceau de cuisine
- Rouleau à pâtisserie

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante).
- Dans un saladier, 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 pour obtenir une pâte homogène sans trop la travailler.

- 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 de cuisson.
- Badigeonnez le dessus des scones avec l'œuf battu à l'aide du pinceau.
- Enfourez 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 traditionnellement de 'clotted cream' (ou crème épaisse) et de confiture de fraises ou de framboises.
- Pour une touche gourmande, ajoutez quelques raisins secs ou des pépites de chocolat dans la pâte avant la cuisson.