

# Scones Façon Palace : Recette Inspirée du Tea Time du Lutetia

---

## Ingrédients (pour environ 10-12 scones)

- 500g de farine T55 de haute qualité
- 80g de sucre semoule extra-fin
- 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 tiède)
- 250ml de lait entier
- 1 œuf battu (pour la dorure)

## Matériel nécessaire

- Robot pâtissier ou grand cul-de-poule
- Tamis pour la farine
- Emporte-pièce rond cannelé (diamètre 5-6 cm)
- Plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Pinceau de cuisine en silicone

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante).
- Tamisez la farine, le sucre, la levure et le sel dans un récipient.
- Incorporez le beurre froid et sablez le mélange du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture granuleuse fine.
- Ajoutez les raisins secs égouttés si vous en utilisez.
- Versez le lait progressivement et mélangez rapidement à la spatule. Attention : ne travaillez pas trop la pâte pour garder le côté feuilleté.
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 cm.
- Détaillez les scones avec 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.
- Enfournes pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et gonflés.

## Conseils de dégustation

- Servez les scones tièdes pour une texture fondante à cœur.
- Accompagnez impérativement de 'Clotted Cream' ou d'une crème épaisse fouettée.
- Proposez une confiture de fraises ou de framboises artisanale.
- Dégustez avec un thé noir de caractère, type Earl Grey ou Darjeeling, pour une expérience digne d'un palace.