

SCONES SALÉS À LA BIÈRE



10 scones

20 min

15 minutes

INGRÉDIENTS

225g de farine
 2 càc de levure chimique
 50 g de beurre demi-sel à température ambiante
 140 g d'emmental râpé
 100 g de lardons
 1 cl de lait
 3 cl de bière ambrée
 2 oeufs battus

PRÉPARATION

1. Faire rissoler les lardons 5 min à la poêle sans matière grasse.
2. Préchauffer le four à 200°C.
3. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure. Ajouter le beurre et l'emmental râpé puis mélanger avec le bout des doigts pour bien incorporer. La pâte doit ressembler à une chapelure grossière.
4. Ajouter 1 œuf battu, le lait, la bière et les lardons dorés.
5. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule. La pâte doit être souple mais sans être collante. Si elle est trop sèche, ajouter encore 1 cl de lait.
6. Étaler cette pâte sur une surface farinée sur une épaisseur de 1,5cm.
7. A l'aide d'un emporte-pièce cannelé ou d'un verre, coupez d'un coup sec des cercles d'environ 5 cm de diamètre.
8. Retourner les cercles et les poser sur une feuille de papier cuisson sur la plaque du four.
9. Dorer les scones à l'aide d'un pinceau trempé dans le 2ème œuf battu.
10. Enfourner pendant 15mn jusqu'à ce que les scones soient dorés.



ASTUCE DU CHEF

Pour plus de gourmandise, saupoudrer les scones d'un peu de cheddar râpé juste avant d'enfourner !

