

Scones aux tomates séchées et comté



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 12 scones (16 pour moi)

100 g de tomates séchées

100 g de comté

250 g de farine

1 sachet de levure chimique (11 g)

1 œuf battu

1/2 c à c de sel

4 pincées de piment de Cayenne

1 c à s d'origan séché

5 cl d'huile d'olive

4 c à s de lait entier ou demi-écrémé

Couper les tomates séchées et le comté en petits dés.

Dans un saladier mélangé la farine, la levure, le sel, le piment et l'origan. Verser l'huile et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que cela ressemble à une chapelure grossière. Ajouter les tomates et le comté, l'œuf battu, la moitié du lait et mélanger rapidement avec une main pour former une boule. La pâte doit être souple sans être collante. Si elle est trop sèche ajouter progressivement le reste du lait.

Étaler la pâte sur une surface farinée , pour obtenir une épaisseur de 1,5 cm. Découper les scones avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre ou avec un verre. Les déposer en les retournant sur une plaque de cuisson antiadhésive. Reforme une boule avec le reste de pâte et recommencer l'opération. Cuire 15 mn environ à four préchauffé à 200° en convection naturelle ou 180° chaleur tournante. Les scones doivent être gonflés et blonds. Les déguster tièdes éventuellement coupés en 2 et beurrés. A déguster le jour même.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>