

RICARDO



Scones aux bleuets

Préparation 30 MIN

Cuisson 18 MIN

Rendement 14

Se congèle

Ingrédients

- 680 ml (2 3/4 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé froid, coupé en dés
- 310 ml (1 1/4 tasse) de lait de beurre
- 500 ml (2 tasses) de bleuets frais (voir note)
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre granulé

Préparation

1. Placer la grille dans le tiers supérieur du four. Préchauffer le four à 210 °C (425 °F). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
2. Au robot culinaire, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce qu'il ait la grosseur de petits pois. Ajouter 250 ml (1 tasse) de lait de beurre et mélanger juste assez pour humecter les ingrédients secs.
3. Sur un plan de travail fariné, déposer la pâte. Avec un rouleau à pâtisserie ou avec les mains, abaisser la pâte en un carré d'environ 45 cm (16 po). Répartir les bleuets sur toute la surface. Rouler fermement la pâte en un long rouleau. Presser sur le rouleau pour obtenir une épaisseur de 3 cm (1 1/4 po) tout en maintenant une longueur de 45 cm (16 po). Couper la pâte en 7 rectangles, puis couper chaque rectangle en deux pour obtenir des triangles. Déposer sur les plaques en les espaçant. Congeler à cette étape si désiré.
4. Badigeonner les scones avec le reste de lait de beurre (60 ml/1/4 tasse). Saupoudrer de sucre granulé.
5. Cuire au four, une plaque à la fois, environ 18 minutes ou jusqu'à ce que les scones soient dorés (le temps de cuisson sera d'environ 23 minutes pour des scones surgelés). Laisser refroidir.
6. Servir avec la crème fraîche à l'orange.

Note

Nous avons testé cette recette avec des bleuets surgelés. Résultat : une pâte bleue ! À éviter.