Scone pépites de chocolat.

Les scones ont commencé comme un pain rapide écossais. Fait à l'origine avec de l'avoine et une plaque de cuisson, la version actuelle est plus souvent faite de farine et cuite au four. Pour ce qui est de l'origine du mot «Skone», certains disent qu'il vient du mot néerlandais «schoonbrot», qui signifie beau pain, tandis que d'autres affirment qu'il vient de Stone of Destiny, où les rois d'Écosse ont été couronnés. Selon le dictionnaire Webster, les scones sont originaires d'Écosse au début des années 1500. Ils sont toujours servis tous les jours avec la garniture traditionnelle (la crème coagulée) à 16 heures précises « Tea Time"
Les scones britanniques sont souvent légèrement sucrés, mais ils peuvent aussi être salés. Ils comprennent soit des raisins secs, des groseilles, du fromage ou des dattes.
***Les SCONES DE BUCKINGHAM PALACE sont faits avec** des raisins secs*

Ces scones doux et tendres sont parsemés de pépites de chocolat et vous rappelleront un cookie aux pépites de chocolat !
Une de nos friandises préférées à déguster pour le petit déjeuner, le brunch ou le dessert !

Ingrédients :

- 625 gr de farine tout usage
- 65 gr de sucre cristallisé
- 65 gr de sucre brun clair
- 6 gr de levure chimique
- 3 gr de bicarbonate de soude
- 2 gr de sel
- 90 gr de beurre froid coupé en morceaux
- 250gr de crème épaisse froide
- 1 gros œuf
- 5 gr d'extrait de vanille pure
- 210 gr de pépites de chocolat
- Sucre Turbinado à saupoudrer sur des

Préparation :

Préchauffer le four à 200°. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et réserver.
Dans le bol du robot, mélanger la farine, le sucre, la cassonade, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté.

Dans un petit bol, mélanger au fouet 1 tasse de la crème épaisse, l'œuf et l'extrait de vanille.
Ajouter les morceaux de beurre froid aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit granuleux comme une pâte sablée. Ne mélangez pas trop.

Verser le mélange de crème dans le bol du robot et mélanger doucement. Ne remuez pas trop, le mélange sera humide et collant. Incorporer les pépites de chocolat. Toujours dans le bol, pétrir la pâte en plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte se rassemble.

Placez la pâte à scone sur une surface légèrement farinée. Boulez et façonner la pâte en un cercle épais de 2.5 cm. Utilisez un couteau bien aiguisé pour couper les scones en 8 triangles égaux. Placez les scones sur la plaque à pâtisserie préparée et badigeonnez du reste de la crème épaisse. Saupoudrer généreusement les scones de sucre turbinado. Si les scones sont mous et ont trop chauffé, placez la plaque de cuisson avec les scones au congélateur pendant 15 à 20 minutes avant la cuisson.

Lorsque vous êtes prêt à cuire, placez la plaque de cuisson au four, sur la grille du milieu, pendant 17 à 22 minutes ou jusqu'à ce que les bords et le dessus soient bien dorés et que les scones soient pris mais encore légèrement mous au centre. Sortez du four et laissez les scones refroidir sur la plaque de cuisson pendant 5 minutes.

Transférer sur une grille de refroidissement et laisser refroidir complètement.
Enjoy !!!

www.lacuisinedefabrou.fr

Fabrou