Scones salés olives et parmesan.

Ces scones sont parfaits pour servir avec des soupes ou d'autres encas au lieu de petits pains, toasts, et sont également délicieux seuls avec du beurre.
Et peut-être la meilleure chose à leur sujet, ils sont si rapides à faire !
Du scintillement de votre œil à votre ventre en moins de 25 minutes…

Ingrédients :

- 250 gr de farine T55
- 150 ml de lait
- 15 gr de bicarbonate de soude (ou 1 sachet de levure chimique)
- 1 CàC de jus de citron
- 55 gr de beurre
- 1/2 CàC de sel
- 30 gr de parmesan râpé
- 60 gr d'olives noire dénoyautées
- Romarin frais

Instructions :

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Coupez le beurre en petits morceaux et détaillez les olives noires.
3. Dans un saladier verser la farine, le bicarbonate, le sel, le parmesan et mélangez.
4. Incorporez progressivement le beurre en sablant la pâte avec les doigts.
5. Ajoutez ensuite le lait toujours en mélangeant avec les mains jusqu'à obtenir une boule de pâte assez collante.
6. Incorporez les olives à la pâte.
7. Déposez votre boule de pâte sur un plan de travail légèrement fariné, aplatissez-la au rouleau pour en faire un disque d'environ 1,5cm d'épaisseur.
8. A l'aide d'un emporte-pièce de 4 à 5 cm découpez des disques de pâte et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant, ils vont gonfler à la cuisson. Renouvelez l'opération en étalant la pâte à nouveau. Vous devriez obtenir une douzaine de scones en fonction de la taille de votre emporte-pièce.
9. Enfournez environ 15 à 20 mn selon la grosseur (surveillez la cuisson pour avoir un léger contour doré.

Vous pouvez dorer le dessus des scones avec un mélange de jaune d'œuf et de lait et saupoudrer légèrement de paprika ou de piment doux.
Si vous servez ces scones dans le cadre d'un apéritif, diminuez le diamètre de votre emporte pièce pour ne pas avoir des encas trop « bourratifs »
Vous pouvez confectionner ces scones avec du saumon, des tomates séchées, des lardons ou du comté (en ajoutant un peu de paprika à la préparation)