

Scones aux raisinets

(Pour 8 scones)

270	g	farine mi blanche
½	c. à c.	sel
½	sachet	levure chimique
50	g	sucré
100	g	beurre congelé
½	c. à c.	cannelle
90	ml	lait
1		œuf
150	g	raisinets

2 c. à s. de crème liquide

2 c. à s. de sucre Mélanger la farine, le sel, le sucre, la cannelle et la levure. À l'aide d'une râpe à roestis, râper le beurre et petits copeaux et l'incorporer brièvement. Battre le lait avec l'oeuf et ajouter aux ingrédients secs. Mélanger grossièrement. Ajouter les raisinets égrenés et lavés. Rassembler en une boule. Saupoudrer une feuille de papier cuisson de farine. Aplatir la boule de pâte en une grosse galette et mettre environ 30 minutes au réfrigérateur. Cette étape n'est pas indispensable, mais les scones seront plus facile à portionner, la pâte étant un peu humide. Préchauffer le four à 200° chaleur tournante. Couper la pâte en huit triangles, les fariner s'ils collent et les espacer pour ne pas qu'ils se touchent à la cuisson.

Badigeonner de crème liquide additionnée d'un peu d'eau si cette dernière n'est pas assez fluide et saupoudrer de sucre. Cuire environ 20-25 minutes; les scones doivent être bien dorés. Débarrasser sur une grille et laisser refroidir.