



Scones au fromage avec ciboulette et Tilsit

Préparation

- Préchauffer le four à 220° C, chaleur voûte et sole.
- Râper grossièrement le Tilsit. Mettre 30 g de fromage de côté. Hacher finement la ciboulette.
- Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre à lever, le sel et le poivre. Ajouter le beurre froid coupé en dés et frotter le tout entre les mains jusqu'à obtenir une masse friable homogène.
- Incorporer la ciboulette et 170 g de Tilsit. Ajouter ensuite le lait et travailler rapidement le tout en une pâte souple, sans pétrir.
- Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné en un rectangle de 2 cm d'épaisseur. Replier un tiers à partir du bas et un tiers à partir du haut. Abaisser à nouveau et replier une fois de la même manière. Abaisser enfin à 3 cm d'épaisseur et découper des disques à l'emporte-pièce (env. 4 cm de Ø) ou en carrés.
- Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, les badigeonner de lait et répartir le reste de fromage par-dessus.
- Faire cuire les scones env. 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer du four et laisser tiédir sur une grille.

Conseil

Les ingrédients doivent rester froids, sinon les scones risquent de perdre leur forme. Si la pâte s'est trop ramollie, il suffit de placer les scones au réfrigérateur pendant quelques minutes.

Ingrédients

300 g	de farine blanche
15 g	de poudre à lever
70 g	de beurre, froid
200 g	de Tilsit vert, doux
185 g	de lait
½ cc	de poivre noir, moulu
⅓ cc	de sel marin, moulu
15 g	de ciboulette, fraîche
2 cs	de lait