

Scones noix- chocolat et bleuets – Fêtes Gourmandes 2021

Préparation : 15 minutes | **Cuisson** : 25 minutes | **Rendement** : 12

Ingrédients secs :

875 ml (3 ½ tasses) de farine

250 ml (1 tasse) de sucre

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

60 ml (1/4 tasse) de noisettes grillées haché grossièrement

60 ml (1/4 tasse) de grains anciens et super graines moulu

375 ml (1 1/3 tasse) de beurre froid coupé en morceaux

180 ml (3/4 tasse) de lait (ou de babeurre)

30 ml (2c. à soupe) de jus de citron

2 œufs

180 ml (3/4 tasse) de pastilles de chocolat

125 ml (1/2 tasse) de bleuets

Méthode :

Préchauffer le four à 190 C (375 F).

Dans le bol du robot, mettre tous les ingrédients secs. Mélanger.

Ajouter les noisettes, les grains et le beurre froid. Pulser quelques coups pour obtenir des morceaux de beurre la grosseur d'un pois.

Mélanger lait et le jus de citron. Laisser reposer 5 minutes. Ajouter les œufs. Mélanger.

Ajouter d'un coup au mélangeur de farine-beurrer. Pulser jusqu'à l'obtention d'une boule.

Sur un plan de travail enfariné, sortir la pâte. Étendre avec les mains.

Ajouter le chocolat et les bleuets. Replier la pâte. Mettre en boule. Emballer de pellicule plastique.

Mettre la pâte au frigo 30 minutes.

Sur un plan de travail enfariné, étendre la pâte à 3/4 pouce d'épais. Couper en 12 morceaux.

Mettre sur une plaque à biscuit munie de papier parchemin.

Badigeonner d'œuf battu. Saupoudrer de gros sucre.

Cuire au four 20 minutes.

Sortir. Laisser tempérer. Déguster aussitôt.

