CARIBOU

Scones cassis et lavande

Recette et photo par Les Minettes

Rendement : de 16 à 18 scones
Mode de cuisson : four
Temps de préparation : 25 minutes
Temps d'attente : 1 heure
Temps de cuisson: 20 minutes

Ingrédients

Scones
5 tasses (1,25 L) farine tout usage
1 c. à soupe (15 ml) poudre à pâte
1 c. à thé (5 ml) bicarbonate de soude
½ c. à thé (2,5 ml) sel
¾ tasse (180 ml) sucre d'érable fin
1 c. à soupe (15 ml) lavande séchée
2 tasses (500 ml) cassis séchés ou bleuets séchés
1 ¼ tasse (310 ml) beurre salé très froid, râpé
½ c. à thé (2,5 ml) essence de mélilot
2 tasses (500 ml) babeurre du commerce ou maison (voir notes plus bas)

Garniture
¼ tasse (60 ml) beurre salé, fondu
3 c. à soupe (45 ml) pépites d'érable (morceaux de sucre d'érable)

Crème fouettée
1 tasse (250 ml) crème à fouetter 35 % très froide
2 c. à soupe + 1 c. à thé (35 ml) sirop de cassis
2 c. à soupe (30 ml) sucre d'érable

Préparation
Scones

1. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, bien mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, le sucre d'érable et la lavande. Ajouter le cassis et mélanger de nouveau.
2. Ajouter le beurre. Mélanger avec les mains jusqu'à obtention d'une chapelure grossière.
3. Dans un autre bol, mélanger l'essence de mélilot et le babeurre, puis ajouter à l'appareil. Pétrir avec les mains (attention de ne pas trop travailler la pâte!).
4. Façonner 2 rouleaux d'environ 7,5 cm (3 po) de diamètre avec les mains enfarinées. Envelopper d'une pellicule plastique, et réfrigérer au moins 1 heure ou congeler une portion.
5. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
6. Couper les rouleaux pour former des triangles (inverser l'angle du couteau à chaque coupe pour former des triangles) ou des disques de 4 cm (1,5 po) d'épaisseur.
7. Répartir les scones sur une plaque tapissée de papier parchemin, en les espaçant d'environ 5 cm (2 po).

Garniture

1. Badigeonner les scones avec le beurre fondu et saupoudrer de pépites d'érable.
2. Cuire au centre du four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les scones soient bien dorés. Déguster tiède avec de la crème fouettée ou du beurre, de la gelée ou de la confiture.

Crème fouettée

1. À l'aide d'un malaxeur, fouetter la crème et le sirop de cassis jusqu'à l'obtention de pics mous.
2. Incorporer le sucre d'érable à la fin en fouettant légèrement. Ne pas trop fouetter la crème, car elle doit rester souple. La crème trop fouettée pourrait se transformer en beurre!

Vous pouvez aussi faire de petites quantités de crème à la fois; elle est meilleure quand elle est fraîchement faite. Si la crème se sépare, la fouetter de nouveau.

Quelques petites notes...

- Vous n'avez pas de babeurre? Pas de panique! Voici comment préparer le vôtre :
  2 tasses (500 ml) lait 1 %
  2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de cidre
  Verser le vinaigre sur le lait, sans mélanger. Laisser reposer au frigo pendant 15 minutes. Mélanger. Le babeurre est prêt à être utilisé.
- Vous pouvez congeler la pâte de scone (avant cuisson) bien emballée dans une pellicule plastique si vous en avez trop ou que vous préférez la préparer à l'avance. Dégelez-la environ 3 ou 4 heures au réfrigérateur ou quelques heures à température pièce. Suivez les instructions à partir de l'étape 5.
- Vous pouvez remplacer le cassis par des bleuets séchés ou d'autres fruits secs.
- Les scones sont meilleurs frais, mais vous pouvez les réchauffer le lendemain et leur redonner leur croustillant : faire chauffer, au centre du four, pendant 5 minutes à 175 °C (350 °F).

Lien vers la recette: https://cariboumag.com/2019/04/scones-au-cassis-et-a-la-lavande/