

## Scones salés au pissenlit



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Portions: 16

Temps de préparation: 30 minutes + 30 minutes d'attente

Temps de cuisson: 30 minutes

### Ingrédients

4 tasses (1 litre) de farine tout usage non blanchie

¼ tasse (60 ml) de fromage local à pâte dure râpé, mesuré légèrement tassé

2 c. à soupe (30 ml) de poudre à pâte

2 c. à thé (10 ml) de sucre d'érable

½ c. à thé (2,5 ml) de sel

1 tasse (250 ml) de beurre non salé froid, coupé en dés

¼ tasse (60 ml) de ciboulette hachée, mesurée légèrement tassée

¼ tasse (60 ml) de feuilles de pissenlit hachées, mesurées légèrement tassées

½ tasse (125 ml) de fleurs de pissenlit (voir note), mesurées légèrement tassées

¾ tasse (175 ml) de crème 35% (+ un peu pour la dorure)

1 tasse (250 ml) de lait

1 œuf

## Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le fromage, la poudre à pâte, le sucre d'érable et le sel.
2. Ajouter les dés de beurre froid et sabler avec les mains jusqu'à ce que les morceaux aient la taille de petits pois.
3. Ajouter la ciboulette, les feuilles et les fleurs de pissenlit et mélanger.
4. Verser en filet la crème et le lait, puis rassembler la pâte avec les mains jusqu'à ce que le liquide soit absorbé, sans trop mélanger.
5. Former un carré de pâte semi-compact de 8 po par 8 po et le couper en 16 carrés. (À cette étape, il est possible de congeler les scones pour les cuire une prochaine fois).
6. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin ou d'un tapis réutilisable et disposer les scones en les espaçant d'environ 2 po. Réfrigérer au moins 30 minutes et pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C (350°F).
7. Dans un ramequin, battre l'œuf et ajouter un trait de crème. Badigeonner sur les scones à l'aide d'un pinceau, et cuire 30 minutes. Les côtés devraient être dorés. (Procéder de la même façon pour cuire les scones congelés à l'étape 5).
8. Servir chauds, tièdes ou froids. Ils sont meilleurs le jour même. Dans les jours suivants, réchauffez-les avant de les savourer.

## Une petite note...

- Détacher les fleurs jaunes du capitule du pissenlit (le «pompon»): ce sont ces délicates fleurs jaunes «détachées» que l'on mesure pour la recette (et non pas les pompons entiers). Le parfum est subtil et donne un je-ne-sais-quoi d'unique à ces scones printaniers. Pour souligner davantage le goût de pissenlit si désiré, mélangez des fleurs à un beurre pommade dont vous pourrez garnir vos scones!

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2021/05/scones-sales-au-pissenlit/>