

Scones au fromage d'alpage



Ingrédients pour 6-8 scones

- 375 g de farine
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 cc de sel
- Un peu de poivre de Cayenne
- 60 g de beurre froid
- 150 g de fromage d'alpage râpé
- Environ 250 ml de lait froid

Préparation

Préchauffer le four à 220 °C.

Dans un grand saladier, bien mélanger la farine, la poudre à lever, le sel et le poivre de Cayenne.

Couper le beurre en petits morceaux et l'ajouter à la farine. Sabler. Réserver un peu de fromage d'alpage et de lait, ajouter le reste au mélange. Mélanger avec une spatule en bois pour former une pâte. Ne pas pétrir.

Sur un peu de farine, abaisser la pâte à env. 2 cm d'épaisseur. Découper des rondelles d'env. 8 cm de diamètre.

Disposer les scones sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, badigeonner de lait et parsemer du fromage d'alpage restant.

Cuire au four env. 20 min jusqu'à ce que les scones prennent une jolie coloration dorée.

Servir tiède avec un peu de beurre. Les scones accompagnent parfaitement une soupe ou une salade.