



Ingrédients pour 4 pers. :

Ces quantités vous permettront de réaliser 8 scones

250 g de farine de blé (de préférence T45 ou T55)
1 c. à café et demi de poudre à lever
80 g de beurre demi-sel
15 g de sucre de coco
50 g de cranberries séchées
150 ml + 30 ml pour la cuisson de lait entier

Pour le service, prévoyez de la confiture et du beurre ou de la crème fouettée (crème fleurette bien froide battue au fouet électrique)

Variantes :

Vous pouvez remplacer les cranberries par des raisins secs ou ne rien mettre du tout pour avoir des scones natures, très bon également.

- La veille, mettez à tremper les cranberries dans un bol d'eau froide afin qu'elles gonflent un peu.
- Préchauffez votre four à 200°C.
- Dans un saladier, tamisez la farine avec la levure et mélangez-les avec le sucre de coco.
- Sortez le beurre du réfrigérateur (il doit être bien froid) et coupez-le en petits dés. Ajoutez-les à la préparation.
- Mélangez, du bout des doigts, le beurre avec la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée assez friable.
- Formez un puit et versez le lait, petit à petit, tout en mélangeant.
- Égouttez bien les cranberries et séchez-les dans du papier absorbant. Ajoutez-les à la préparation. Mélangez sans pétrir, il ne faut pas incorporer trop d'air dans la pâte.
- Sur une plaque recouverte de papier cuisson, formez, à l'aide de deux cuillères à soupe, 8 boules de pâte. La pâte est un peu collante, c'est normal, ne mettez pas de farine sinon les scones seront secs.
- A l'aide d'un pinceau, recouvrez chaque scone d'un peu de lait afin qu'ils dorent à la cuisson.
- Enfournez pour 10 mn. Remettez au pinceau un peu de lait sur chaque scone et enfournez à nouveau pour 2 à 5 mn selon votre four. Les scones doivent être légèrement dorés.
- Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille de refroidissement (si vous n'en avez pas, mettez sur un plat de service, ils seront tout de même bons ;-). Si vous ne savez à quoi sert une grille de refroidissement, [cliquez ici](#)).
- Dégustez les scones avec de la confiture et du beurre ou de la crème fouettée.



Si vous n'avez pas eu le temps de faire tremper vos cranberries la veille, mettez-les à tremper dans un bol d'eau bouillante pendant que vous préparerez votre recette.



Le secret des scones est la qualité du lait employé. Plus il est riche, meilleurs seront les scones.