

SCONES AU CHEDDAR, AUX EPINARDS ET À LA MOUTARDE



Préparation : 20' de préparation + 15' de cuisson

Matériel : 1 saladier + 1 plaque de four + plan de travail + 1 pinceau

Ingrédients pour 8 scones :

- 230 g de farine + un peu pour étaler la pâte
- 100 g de cheddar râpé
- 3/4 de sachet de levure chimique
- 1,5 CS de moutarde à l'ancienne
- 10 feuilles d'épinard
- 1 œuf entier
- 1 yaourt nature
- sel, poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C. Mélanger dans un saladier la farine, la levure, une belle pincée de sel et du poivre. Ajouter le beurre en morceaux et travailler du bout des doigts. Intégrer le fromage rapé (en réservant 4 CS) et les épinards grossièrement hachés.
- Battre l'œuf avec le yaourt et la moutarde à l'ancienne dans un récipient. Réserver 1 CS de ce mélange pour badigeonner les scones, puis ajouter le reste à la préparation précédente
- travailler la pâte quelques instants à la main : elle doit être lisse et assez souple. Ajouter un peu de farine si elle colle. Étaler la pâte en un disque sur une épaisseur de 3 cm environ, sur un plan de travail fariné. Découper 8 triangles dans la pâte. Les répartir en les espaçant sur la plaque du four tapissée de papier cuisson, puis les badigeonner avec le yaourt à la moutarde et parsemer du reste de cheddar râpé
- Enfourner pour 15 mn jusqu'à ce que les scones soient bien dorés et sonnent un peu creux quand on les tapote
- Servir chaud ou tiède