

ENTRÉE/APÉRO

SCONES A L'AIL DES OURS

Pour **8 personnes**

Préparation **15 min**

Cuisson **15 min**



Ingrédients

- 150g de beurre mou
- 450g de farine
- 10g de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 60g d'ail des ours
- 2 œufs
- 6 c s de lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Dans un grand saladier, mélanger farine, levure, beurre et sel
3. Hacher l'ail des ours et ajouter au mélange
4. Battre les œufs et le lait et incorporer petit à petit jusqu'à obtenir une pâte souple
5. Etaler sur une surface farinée en abaissant la pâte à 2 cm d'épaisseur et découper des disques de 6 cm de diamètre avec un verre
6. Déposer les disques sur une plaque avec papier cuisson et cuire 12 à 15 minutes

Variez les goûts et les plaisirs

A trancher dans l'épaisseur et déguster tiède

Avec un fromage de chèvre plus ou moins affiné, tartiné de beurre ou de pesto rouge...

Pour accompagner une belle omelette ou des œufs au plat, du jambon blanc

Ajouter du fromage ou des lardons directement dans la pâte avant cuisson