



Scones à la Mimolette

Ingrédients

- 200 g de mimolette râpée
- 240 g de farine complète
- 20 g de levure chimique
- 100 g de beurre
- 20 cl de lait
- sel

Préparation

- Préchauffez le four th.7/8 (230°C).
- Mélangez la farine et la levure, ajoutez le beurre ramolli et mélangez avec le bout des doigts. Salez.
- Ajoutez le lait puis les 3/4 de la mimolette et travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.
- Farinez le plan de travail et étalez la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse 1 cm d'épaisseur.
- Découpez-y des cercles de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.
- Couvrez la plaque du four de papier sulfurisé et disposez-y les cercles de pâte.
- Badigeonnez légèrement les scones de lait et parsemez-les du reste de mimolette.
- Enfournez et faites cuire 10 min.
- Sortez les scones du four et faites-les tiédir sur une grille.
- Servez tiède.