

Scones à la courge et au cheddar

PAINS ET DESSERTS

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 12 à 15 minutes

Rendement : 12 scones

**Idéal avec la courge
marina di chioggia !**

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Farine tout usage	625 ml	2 1/2 tasses	Mélanger les ingrédients secs.
Poudre à pâte	15 ml	1 c. à soupe	
Bicarbonate de soude	5 ml	1 c. à thé	
Sel	5 ml	1 c. à thé	
Thym	5 ml	1. c. à thé	
Beurre	200 ml	3/4 tasse	Sabler le beurre dans le mélange de farine, c'est-à-dire l'incorporer en morceaux en le frottant entre les mains avec la farine jusqu'à consistance granuleuse.
Cheddar fort, râpé	250 ml	1 tasse	Ajouter le cheddar et mélanger.
Lait	125 ml	1/2 tasse	Battre le lait avec la purée de courge.
Courge cuite, réduite en purée (musquée, poivrée giraumon)	250 ml	1 tasse	Incorporer au premier mélange à l'aide d'une cuillère de bois et remuer juste assez pour humidifier les ingrédients.
Farine	Q.s.		Déposer la pâte sur une surface farinée. Abaisser à 1/2 pouce d'épaisseur au moyen d'un rouleau à pâte. Découper à l'aide d'un emporte-pièce de 2 po de diamètre (5 cm).
Graisse végétale	Q.s.		Déposer sur une plaque à pâtisserie graissée.
Lait	Q.s.		Badigeonner les scones de lait. Cuire au four à 425 °F (220 °C) pendant 12 à 15 minutes.

Q.s. : quantité suffisante