

Scones aux cranberries et à la confiture de framboises

Pour une vingtaine de scones



Le zeste râpé et le jus de 2 clémentines

4 clous de girofle

150g de cranberries séchées

500 g de farine à poudre levante incorporée (si vous n'en avez pas, utilisez de la farine ordinaire et ajoutez 1 c. à c. de bicarbonate de soude)

2 c. à c. de levure chimique

2 c. à s. bombées de sucre roux

150 g de beurre coupé en dés

2 œufs

4 c. à s. de lait (+ un peu pour badigeonner avant d'enfourner)

3 c. à s. de confiture de framboises

Pour accompagner

20 cl de crème liquide entière très froide

le zeste râpé d'une clémentine

1 c. à c. d'extrait d'amande

2 c. à s. de sucre glace

Préchauffez le four à 200°.

Râpez le zeste des clémentines et mettez-le dans le bol d'un mixer pour après.

Pressez le jus dans une petite casserole, ajoutez les clous de girofle et faites chauffer doucement pendant 4 à 5 mn, puis retirez les clous de girofle. Ajoutez les cranberries et laissez-les se réhydrater en absorbant tout le jus de clémentines. Laissez refroidir un peu.

Pendant ce temps, ajoutez la farine, la levure, le beurre et une pincée de sel aux zestes dans le mixer, et mixez par à-coups pour obtenir une sorte de pâte à crumble. Cassez les œufs dans le mélange et ajoutez la lait cuillerée par cuillerée pour obtenir la consistance d'une pâte.

Si vous n'avez pas de grand bol de mixer, vous pouvez faire ceci avec les mains dans un grand saladier.

Transférez la pâte sur le plan de travail fariné.

Quand les cranberries ont un peu refroidi, hachez-les finement, ou mixez-les. Déposez-les sur la pâte et pétrissez pour les incorporer, sans trop insister. Si vous la pétrissez trop les scones seront plus durs, moins friables.

Étalez la pâte au rouleau sur une hauteur de 2 cm et découpez des ronds avec un emporte-pièces de 5 cm de diamètre environ.

Sur une plaque à four garnie de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone, déposez chaque scone et faites un trou au milieu avec le doigt fariné. Badigeonnez de lait et remplissez le trou d'une demi-cuillerée à café de confiture.

Enfournez pour 10 à 12 mn, jusqu'à ce que les scones soient levés et dorés.

Pour accompagner, fouettez la crème liquide en chantilly (pour être sûre de la réussir, mettez les fouets du batteur, le bol et la crème au congélateur 10 mn avant de les utiliser), puis ajoutez l'extrait d'amandes, le zeste de clémentine et le sucre glace. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

La pâte peut être congelée avant cuisson, après avoir découpé les scones. Il ne vous restera alors qu'à les sortir pour les passer au four à 180° pendant 20 à 25 mn.