

## Scones aux raisins qui restent moelleux



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15-20 minutes

Pour 8 à 10 scones environ :

**farine T45** : 200g

**farine de seigle** : 50g (dans la recette originale de Rose : 250g de farine)

**lait** : 15 cl

**raisins secs** : 80g

**beurre** : 50g

**levure** : 1 cs

**sucré** : 1 cs

**sel** : 1 cc rase

**oeuf** : 1 (petit, pour la dorure)

1. Préchauffez le four à 180° C.

2. Tamisez les farines et la levure, ajoutez le sucre et le sel. Mélangez. Ajoutez le beurre à température ambiante, coupé en dés. Du bout des doigts, incorporez-le à la farine. Ajoutez les raisins secs, puis le lait.

3. Mélangez le tout à l'aide d'une fourchette, puis pétrissez brièvement avec les mains jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Au besoin, ajoutez un peu de farine.

4. Abaissez la pâte sur 3 cm d'épaisseur environ. Découpez les scones avec un emporte-pièce canelé de 5 cm de diamètre. Déposez les scones sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez très peu d'espace entre un scone et l'autre (5 mm maxi).

**5.** Badigeonnez les scones d'oeuf battu et enfournez pour 15-20 minutes, jusqu'à ce que les scones soient dorés. Laissez-les tiédir 5 minutes sur une grille avant de les déguster avec un bon thé anglais, du beurre et de la [marmelade d'oranges amères](#).

## Mini-puddings de scones



Préparation : 10 minutes

Repos : 15 minutes

Cuisson : 40-45 minutes

- **scones aux raisins rassis** : 150g
- **lait** : 50 cl
- **beurre** : 30g
- **cassonade** : 50g + 3 cs
- **oeufs** : 2 entiers
- **rhum** : 2 cs
- **écorces d'oranges confites** : 30g (coupées en tout petits dés)
- **pignons de pin** : 30 g
- **cannelle** : 1/2 cc
- **vanille** liquide : 1 cc
- **poudre d'amandes** : 3 cs

1. Faites chauffer le lait dans une casserole sans le faire bouillir et versez-le sur les scones rassis et

émiettés. Laissez reposer 1/4 d'heure environ.

**2.** Préchauffez le four à 180°C. Ajoutez au mélange lait-scones le beurre fondu, 50g de cassonade, les oeufs battus, l'orange confite, le rhum, les pignons, la cannelle et la vanille. Mélangez bien.

**3.** Versez la pâte dans un (petit : 20 cm maxi) moule à manqué ou carré, sans beurrer. Saupoudrez de poudre d'amandes mélangée à 3 cs de cassonade. Enfournez pour 40 minutes environ jusqu'à ce que le dessus caramélise légèrement.

**4.** Laissez refroidir et reposer au frais au moins 2 heures avant de déguster (meilleur le lendemain, voire le surlendemain, contrairement aux scones...)

**5.** Découpez **des mini-puddings à l'emporte pièce** et servez-les nature ou accompagnés d'une **crème anglaise**.

<http://www.nataliakriskova.com/article-30039474.html>

