

SCONES À LA CITROUILLE ET AUX ÉPICES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ces scones savoureux rempliront votre cuisine du parfum riche des épices d'automne.

Ingrédients

POUR LES SCONES :

- 2 ¼ tasses (560 ml) de farine tout usage.
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue-
- ½ c. à thé (2,5 ml) de muscade moulue
- ¾ c. à thé (3,5 ml) de gingembre moulu
- ¾ c. à thé (3,5 ml) de clous de girofle moulus
- ¼ tasse (60 ml) de cassonade
- ½ tasse (125 ml) de beurre non salé, très froid et coupé en cubes
- ½ tasse (125 ml) de purée de citrouille
- 3 ½ c. à soupe (52,5 ml) de crème à fouetter, 18 % ou 35 %.
- 1 œuf



SCONES À LA CITROUILLE ET AUX ÉPICES | 2

- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 c. à soupe (15 ml) de mélasse

POUR LE GLAÇAGE :

- 1 tasse (250 ml) de sucre glace
- 2 ½ c. à soupe (37,5 ml) de lait
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) de muscade moulue
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) de gingembre moulu-

Préparation

POUR LES SCONES :

1. Préchauffez le four à 425°F (220°C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin ou d'un tapis de silicone.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, les épices et le sucre.
3. Ajouter le beurre coupé en cubes aux ingrédients secs.
4. Incorporez-le au mélange à l'aide d'un coupe-pâte jusqu'à ce que le mélange soit granuleux. Utilisez vos mains pour vous assurer qu'il ne reste pas de gros morceaux de beurre (il peut rester quelques petits morceaux de la taille d'un pois).
5. Dans un petit bol, fouettez ensemble la purée de citrouille, la crème à fouetter, l'œuf, l'extrait de vanille et la mélasse jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
6. Faites un puits au centre du mélange de farine. Ajouter les ingrédients humides, en utilisant une spatule pour plier le tout ensemble.
7. Transférer la pâte sur une surface farinée et la pétrir, en veillant à ne pas trop la travailler.
8. Avec vos mains, façonnez la pâte en un disque rond d'un pouce d'épaisseur. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper uniformément en huit pointes. Si vous préférez des scones plus petits, vous pouvez diviser la pâte en deux, en faisant deux rondelles d'environ ¾ de pouce d'épaisseur et les couper en six pointes.
9. Transférez les wedges sur la plaque à pâtisserie préparée et faites-les cuire pendant 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fond et le dessus soient légèrement dorés.

SCONES À LA CITROUILLE ET AUX ÉPICES | 3

10. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes avant de les glacer.

POUR LE GLAÇAGE :

1. Mélangez tous les ingrédients, en ajoutant du lait si nécessaire pour obtenir la consistance désirée. Le glaçage peut être versé sur les scones refroidis à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille.