SCONES AUX PÊCHES

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

Doux comme une pêche, ces scones saisonniers rempliront votre cuisine de l'arôme et du goût de l'été!-

Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage, et plus pour la surface de travail
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de beurre non salé, très froid et coupé en cubes
- 1 grand œuf
- ½ tasse (125 ml) de babeurre
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille
- 1 grosse pêche, coupée en dés
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre turbiné

Préparation

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin ou d'un tapis de silicone.

2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
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.
5. Vous pouvez utiliser 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).
6. Dans un petit bol, fouettez ensemble l’œuf, le babeurre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
7. Faites un puits au centre du mélange de farine. Ajouter les ingrédients humides, en utilisant une spatule pour plier le tout ensemble.
8. Incorporer les pêches coupées en dés.
9. Transférer la pâte sur une surface farinée et la pétrir, en veillant à ne pas trop la travailler.
10. Avec vos mains, façonnez la pâte en un disque rond d'un pouce d'épaisseur.
11. Saupoudrer la pâte avec le sucre turbiné.
12. 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.
13. Transférez les pointes 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.
14. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Bon appétit!