

SCONES AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE



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 délicieux scones moelleux sont excellents tout droit sortis du four, avec une bonne cuillerée de confiture tiède.

Ingrédients

Pour les scones :

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 2 ½ c. à thé (12,5 ml) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de beurre froid non salé, coupé en cubes-
- 1 œuf
- 1/3 tasse (80 ml) de miel
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille
- ½ tasse (125 ml) de lait
- ½ tasse (125 ml) de fraises fraîches, tranchées et coupées
- ½ tasse (125 ml) de rhubarbe fraîche, coupée (environ une ou deux branches, selon la taille)

Pour la confiture rapide de fraises et de rhubarbe :

SCONES AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE | 2

- 1 tasse (250 ml) de fraises fraîches ou congelées, tranchées
- 1 tasse (250 ml) de rhubarbe fraîche ou congelée, coupée en petits cubes
- ¼ tasse (60 ml) de sucre granulé
- Jus d'un demi-citron

Préparation

Pour les scones :

1. Préchauffer le four à 375 °F (175 °C).
2. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin et mettre de côté.
3. Dans un grand bol, combiner la farine tout usage, la poudre à pâte et le sel.
4. Ajouter les cubes de beurre froid et, à l'aide d'une fourchette ou d'un coupe-pâte, les incorporer dans les ingrédients secs jusqu'à l'obtention de petits grumeaux de la grosseur de petits pois.
5. Dans un autre bol, battre l'œuf, le miel, le lait et l'extrait de vanille.
6. Verser lentement les ingrédients mouillés sur les ingrédients secs.
7. À l'aide d'une spatule, combiner les deux mélanges.
8. Incorporer délicatement la rhubarbe et les fraises.
9. Placer le mélange sur une surface enfarinée.
10. Pétrir la pâte avec des mains enfarinées. L'étaler à environ 6 cm (1/4 po) d'épaisseur.
11. Découper des cercles à l'aide du rebord d'un verre.
12. Cuire de 10 à 12 minutes, en faisant attention de ne pas surcuire!
13. Les scones sont prêts lorsque le dessous est légèrement doré.

SCONES AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE | 3



Pour la confiture rapide :

1. Pendant que les scones cuisent, préparer la confiture. Placer les morceaux de fraises et de rhubarbe frais ou congelés dans une casserole à feu moyen élevé.
2. Ajouter le sucre et le jus d'un demi-citron. Remuer et porter à ébullition. Laisser le mélange bouillir pendant cinq minutes, en remuant à l'occasion.
3. Après cinq minutes, réduire la chaleur et laisser mijoter pendant encore cinq minutes.
4. À l'aide d'un pilon à patates, défaire les gros morceaux dans la confiture. La confiture est prête une fois qu'elle a épaissi.
5. Retirer du feu et laisser refroidir pendant quelques minutes avant de la verser dans un pot de verre à l'épreuve de la chaleur. Servir sur les scones. Se conserve au réfrigérateur pendant une semaine.

Portions : Tout juste 1 tasse (500 ml).