



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



Scones canneberges-cannelle

Ingrédients

625 ml (2 ½ tasses) de farine tout usage
125 ml (1/2 tasse) de sucre
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
2,5 ml (½ c. à thé) de cannelle
2,5 ml (½ c. à thé) de sel
125 ml (½ tasse) de beurre, coupé en cubes
180 ml (¾ tasse) de babeurre
180 ml (¾ tasse) de canneberges séchées

Préparation

Préchauffer le four à 400°F (200°C). Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin. Dans un grand bol (ou un robot culinaire), mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Ajouter le beurre aux ingrédients secs. Couper le beurre dans le mélange de farine à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou battre quelques fois dans le robot culinaire jusqu'à ce que le mélange ait une texture de chapelure. Ajouter le babeurre et remuer juste pour mélanger. Placer la pâte sur une surface enfarinée et pétrir de deux à trois minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Aplatir délicatement la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 2 cm (¾ po). Utiliser le rebord d'un verre pour couper des formes de biscuits ou utiliser un coupe-pizza pour faire des triangles dans la pâte. Placer les ronds ou les triangles sur la plaque à biscuits, en laissant de l'espace entre chaque scone.

Cuire jusqu'à ce que les scones soient légèrement dorés, environ 15 minutes.