

Scones aux canneberges et noix de coco, chantilly au citron

Recette pour 24 tapas

Description

Petits gâteaux traditionnels anglais pour l'heure du thé. Ces scones sont parfumés à la noix de coco et à la canneberge séchée et servis avec une crème fouettée aux zestes de citron.

L'astuce du chef

Ne mélangez pas trop la pâte au malaxeur afin d'obtenir des scones légers.

Ingrédients

Pour les scones

- 375 Gr Farine
- 125 Gr Beurre salé
- 70 Gr Sucre
- 20 Gr Poudre à pâte
- 1 Unité(s) Oeuf
- 250 Ml Lait
- 100 Gr Canneberges séchées
- 100 Gr Noix de coco râpée
- 1 Unité(s) Oeuf

Crème chantilly au citron

- 125 Gr Crème 35% à fouetter
- 1 Unité(s) Citron
- 10 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Préparation des scones au canneberges et noix de coco

Dans la cuve d'un malaxeur, réunissez la farine, la poudre à pâte, le sucre et le beurre. Mélangez à l'aide de la feuille afin de sabler le beurre et la farine. Terminez en ajoutant le lait, un œuf, puis les canneberges et la noix de coco. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte afin d'obtenir une épaisseur de 1cm. À l'aide d'un emporte-pièce, formez de petits cercles et déposez-les sur une plaque à pâtisserie. Badigeonnez-les avec l'autre oeuf, préalablement battu. Faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Préparation de la chantilly au citron

Dans un bol, déposez la crème et le sucre glace. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Ajoutez les zestes de citron et mélangez. Transférez la chantilly dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée.

Dressage de vos tapas

Saupoudrez les scones de sucre glace et servez avec des rosettes de chantilly au citron.

Bon appétit!