Scones au roquefort et aux noix

Aujourd'hui je vous propose de délicieux et savoureux scones salés. Des scones qui mêlent pour notre plus grand plaisir le roquefort et les noix, une alliance qui marche à tous les coups ! ;) Ces scones pourraient tout à fait être une idée d'apéritif ou d'entrée pour le nouvel an qui arrive très bientôt. Ces scones étaient vraiment délicieux, bien parfumés, légèrement croquants, un vrai délice qui se mange sans faim !

Pour environ 8 scones

Ingrédients:

200g de farine

1 sachet de levure

40g de beurre

5cl de lait entier + un peu pour la dorure

60g de roquefort

60g de noix

1/2c. à café de sel

Préparation:

Faites griller les noix dans une poêle à sec puis hachez-les assez finement et réservez.

Mélangez ensemble la farine avec la levure chimique et le sel. Creusez-y un puits et ajoutez le beurre coupé en morceaux. Mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.

A ce mélange, ajoutez le roquefort préalablement coupé en morceaux ainsi que les noix grillées. Mélangez bien puis ajoutez le lait et pétrissez la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène et lisse. Ajoutez du lait si nécessaire.

Préchauffez le four à 180°C (th.6-7).

Entre deux feuilles de papier sulfurisé, étalez la pâte en cercle en la tassant à la main sur une épaisseur de 2-3cm d'épaisseur.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez le cercle en 8 parts et déposez ces dernières sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Dorez les scones avec un peu de lait et enfournez pour 15 à 18min. Servez chaud, tiède ou froid.