

Méga scone au sucre en grains façon Christophe Michalak



Une envie très pressante de manger une bonne brioche ?! Eh bien j'ai ce qu'il vous faut ! Une brioche, plus particulièrement un scone géant à partager ! La belle idée vient de Christophe Michalak qui à l'origine fait ce scone avec des raisins secs mais moi n'aimant pas ça j'ai préféré les remplacer par du sucre en grains (d'ailleurs j'ai modifié d'autres petits trucs). Ce scone est une vraie merveille ! Terriblement moelleux à l'intérieur et croustillant-caramélisé à l'extérieur, parfait pour le petit-déj' ou le goûter et en plus il reste super moelleux à peu près trois jours !

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

350g de farine

60g de sucre

18g de levure chimique

360g de crème fraîche allégée

85g de sucre en grains

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

2c. à soupe de lait

3c. à café de sucre vanillé

Préparation:

Dans un saladier, versez la farine avec le sucre et la levure chimique et mélangez.

Incorporez alors la crème fraîche puis le sucre en grains, mélangez bien de façon à avoir une pâte bien homogène. Vous devez obtenir une pâte assez collante.

Versez la pâte obtenue sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé en la rassemblant en une boule assez plate. Laissez reposer 1H à température ambiante sous un linge humide.

Préchauffez le four à 170°C.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le scone avec le jaune d'oeuf mélangé au lait. Saupoudrez la surface avec le sucre vanillé et enfournez pour 1H.

Laissez bien refroidir avant de déguster avec de la confiture, avec du beurre ou encore grillé avec du beurre.