



## Scones pomme raisin

**Préparation : 20 minutes**

**Pour environ 7 scones :**

- 225 g de farine blanche
- 55 g de margarine
- 25 g de raisins blonds
- 1 petite pomme pelée, évidée et coupées en petits dés
- 8 g de levure chimique
- 4 càs de sucre
- 135 ml de lait

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un bol, mettre la farine et la levure.

Ajouter la margarine et sabler le mélange avec le bout des doigts.

Ajouter le sucre, la pomme coupée en dés, les raisins, puis le lait. Mélanger juste assez pour former un mélange homogène.

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné sur environ 2 cm d'épaisseur (pas besoin d'utiliser un rouleau, les mains -bien farinées- suffisent). Attention, la pâte est très collante.

Découper des disques de 5cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Disposer les disques de pâte sur un plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettre un peu de lait sur le dessus des scones à l'aide d'un pinceau.

Enfourner pour 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les scones aient levé et soient dorés.

Mon four est assez doux : les scones étaient prêts au bout de 14 minutes.