

# metro



## Scones aux raisins et au citron

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

16 SCONES | 0:15 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

500 ml Farine, tamisée  
(2 tasses)

60 ml Sucre  
(1/4 tasse)

10 ml Poudre à pâte  
(2 c. à thé)

2 ml Sel  
(1/2 c. à thé)

60 ml Raisins de corinthe  
(1/4 tasse)

Zeste de 1 citron

250 ml Babeurre  
(1 tasse)

30 ml Huile végétale  
(2 c. à soupe)

### Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le gingembre et le zeste de citron et mélanger.

Dans un autre bol, mélanger le babeurre et l'huile. Ajouter aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène, sans plus. La pâte sera un peu collante.

Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte jusqu'à 1 cm (1/2 po.) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm (2 po.) de diamètre fariné, découper des scones dans la pâte. Abaisser de nouveau l'excédent de pâte et découper d'autres scones, en manipulant la pâte le moins possible pour obtenir des scones plus feuilletés. Placer les scones sur une plaque de cuisson garnie d'une feuille de papier parchemin.

Badigeonner le dessus des scones de lait et saupoudrer de sucre. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les scones soient dorés et fermes au toucher. Servir chauds.

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

**GARNITURE**

**60 ml** Lait  
**(1/4 tasse)**

---

**20 ml** Sucre  
**(4 c. à thé)**

---