

SCONES ET PÊCHES FONDANTES (POUR 4 PORTIONS)



LES INGRÉDIENTS

- 4 pêches bien mûres
(fraîches ou au naturel, sans sucre ajouté)
- 125 ml de buttermilk ou lait fermenté
(ou lait + 1 c. à café de jus de citron)
- 25 g de beurre mou
- 40 g de sucre
- 200 g de farine
- ½ sachet de levure chimique



LES CONSEILS DE JULIE

- Cette recette peut être réalisée à chaque saison en changeant de fruit (prune, pomme, poire, fraises, framboises, abricots...).
- Pour varier, ajoutez à la compotée une pointe de vanille ou de cannelle.



LE PLUS DE LA RECETTE

- Ces scones sont peu sucrés : servez-les avec un produit laitier (fromage blanc, yaourt nature) pour un goûter complet, et un verre d'eau pour l'hydratation.



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Préchauffez le four à 180°C (chaleur traditionnelle).
- Dans un saladier, mélangez le sucre avec le buttermilk.
- Dans un autre saladier, sablez le beurre mou avec la farine et la levure chimique.
- Ajoutez le mélange buttermilk-sucre et mélangez rapidement sans trop travailler la pâte.
- Sur un plan de travail fariné, aplatir la pâte avec les doigts sur une épaisseur d'environ 4 cm.
- À l'aide d'un emporte-pièce, découpez 8 cercles de pâte.
- Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez reposer 10 minutes.
- Pendant ce temps, pelez et dénoyautez les pêches, puis coupez-les en petits morceaux.
- Faites-les cuire à feu très doux pendant 5 minutes dans une casserole, sans ajout de sucre, jusqu'à obtention d'une compotée fondante.
- Enfournez les scones pour 20 minutes à 180°C, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Laissez tiédir, puis coupez-les en deux dans l'épaisseur.
- Garnissez chaque scone avec une généreuse cuillerée de pêches fondantes.