

Recette de scones salés végétariens et bio

"Testez notre recette de scones bio et veggies!"

Un classique de la pâtisserie anglaise revisité par Jardin BiO ! Pour nous, les scones, c'est salé, veggie et bio ! A tester pour l'apéritif ou en entrée.

↓ Voir les ingrédients

🕒 Temps de préparation	45 mn
👤 Nombre de personnes	6 pers.
👨‍🍳 Difficulté	Facile



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 1 sachet repas Lentille quinoa soja Jardin BiO
- 75 g de beurre
- 60 g de fromage râpé (comté, emmental, ...)
- 200 g de farine de blé blanche Jardin BiO
- 2 cuil. à café de poudre à lever
- 2 oeufs bio ou de plein air
- 50 g de mélange 5 graines
- Huile d'olive vierge Jardin BiO pour la cuisson
- 1/2 cuil. à café de sel marin

Etapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°.
- 2 Dans un saladier, versez la farine, la poudre à lever et le sel. Mélangez. Ajoutez le beurre coupé en petits cubes et malaxez du bout des doigts.
- 3 Ajoutez le sachet repas, l'œuf battu en omelette, le fromage râpé et le mélange de graines. A l'aide d'une fourchette, mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte un peu collante.
- 4 Huilez une plaque de cuisson. Sur la plaque, déposez la pâte et aplatissez-la du bout des doigts pour former un cercle d'environ 20 cm de diamètre. Avec un grand couteau, pré découpez 6 parts.
- 5 Enfourez pour 25 minutes.
- 6 Retirez le scone du four. Retaillez les parts en les espaçant un peu et enfourez pour 5 minutes supplémentaires.
- 7 Servez encore tiède.