



SCONES DE FARINE D'ÉPEAUTRE AUX HERBES



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA PÂTE

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

14 g Levure chimique

10 g Sucre

600 g Farine complète d'épeautre

15 g Levure chimique

1 pincée Sel

160 g Beurre, fondu

POUR LA FARCE

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

160 g Oignon(s), coupé en petits dés

80 g Beurre

20 g Persil, frais

250 g Fromage frais granulé, 20 % de matière grasse

2 Œuf(s)

30 g Purée de pomme de terre en flocons

80 g Raifort, râpée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, moulues

PRÉPARATION

1. Pour la pâte: Remuer le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre et la levure sèche et bien mélanger.
2. Mélanger la farine complète d'épeautre et la levure chimique et passer à travers d'une passoire. Ajouter le sel.
3. Mélanger le beurre fondu et la masse QimiQ. Ajouter le mélange de farine et en faire une pâte par pétrissage. Laisser reposer la pâte pendant env. 40 minutes dans un endroit à température modérée.
4. Pour la farce: Faire suer les oignons au beurre. Laisser refroidir légèrement.
5. Remuer le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Bien mélanger les oignons, le persil, le fromage frais granulé, l'œuf, les flocons de pomme de terre et les herbes et bien mélanger.
6. Étaler la pâte à une épaisseur de ½ cm et la couper en carrés de 6 x 6 cm.
7. Mettre un peu de farce au milieu de chaque carré et replier diagonalement. Bien serrer les bords.
8. Mettre les scones sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé et laisser cuire au four préchauffé à 180°C (chaleur tournante) pendant env. 20 minutes.