

Petits shortcakes aux fraises, crème au fromage à la crème et au chocolat blanc

Pour 10 petits shortcakes:

Crème:

- 1 tasse de crème 35%
- 8 oz de chocolat blanc, haché
- 1 bloc de 250 g de fromage à la crème, ramolli

Scones:

- 2 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1/2 tasse de sucre, et plus pour saupoudrer
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé, froid et coupé en cubes
- 1/2 bloc de 250 g de fromage à la crème, froid et coupé en cubes
- 6 c. à soupe de lait, et plus pour badigeonner
- 1 oeuf

Fraises:

- 3 tasses de fraises tranchées

Crème:

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer du feu. Ajouter le chocolat et laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'un fouet, bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporer le fromage à la crème en remuant au fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Verser dans un bol et couvrir de pellicule plastique directement sur le dessus du mélange. Réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit complètement refroidie, soit environ 3 heures.

Au moment de servir, mélanger délicatement la crème au chocolat blanc pour lui redonner de la souplesse.

Scones:

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 400 F. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin ou d'une feuille de silicone.

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Ajouter le beurre et le fromage à la crème. Mélanger en les écrasant dans la farine du bout des doigts jusqu'à ce qu'ils aient la grosseur de petits pois.

Dans un autre bol, fouetter le lait et l'oeuf. Les ajouter aux ingrédients secs et mélanger à la cuillère de bois juste assez pour humecter.

Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte à 3/4 de po d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce rond d'environ 2 1/2 po de diamètre, tailler des cercles de pâte. Utiliser les retailles afin de former le maximum de scones, sans trop manipuler la pâte. Placer les scones sur la plaque en les espacant. Badigeonner de lait et saupoudrer de sucre.

Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les scones soient dorés. Laisser refroidir, soit environ 1 heure.

Montage:

Au moment de servir, couper les scones en deux, sur l'épaisseur. Garnir chaque base de fraises tranchées et y répartir de la crème. Refermer les scones. Garnir d'un peu de crème et de fraises sur le dessus.

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée de: Ricardo - volume 17, numéro 6)