

Scones à la crème et morceaux de chocolat

- 250 g farine
- 50 g sucre
- 2 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 100 g de chocolat noir ("Bakers" mi-sucré pour moi)
- 295 g de crème liquide (15% champêtre pour moi)

Préchauffer le four à 400 F.

Hacher au couteau le chocolat de façon à former des morceaux de la taille d'une noisette.

Dans un grand saladier, mélanger et aérer au fouet à main la farine avec le sucre, le sel et la levure. Ajouter les morceaux de chocolat et bien mélanger. Creuser un puits et y verser la crème. En travaillant avec un couteau ou l'arête d'une spatule en caoutchouc, faire tomber la farine dans le puits et mélanger grossièrement en faisant des stries tout en tournant le saladier: il faut juste que les ingrédients secs soient humidifiés. La pâte doit avoir un aspect collant et ne doit pas être homogène.

Rassembler la pâte en un tas grossier au centre du saladier puis la presser 5 ou 6 fois contre les parois avec la main ou la spatule en recollant les petits morceaux qui en tombent. La pâte doit pouvoir se tenir, former une boule grossière et rugueuse et les parois du saladier doivent être nets.

Transvaser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné: saupoudrer d'un **voile** de farine de manière à recouvrir toute la surface de la pâte et d'en faciliter ainsi la manipulation. **Sans la pétrir**, rassembler la pâte en boule grossière.

Comme pour toutes les recettes de scones, il est important de garder une pâte très molle en incorporant le minimum de farine pour l'étaler et surtout, il ne faut pas pétrir la pâte, juste la travailler quelques instants le temps de la rassembler puis de l'étaler. Comme toujours pour travailler une pâte collante, il faut régulièrement nettoyer ses mains (ce sont les lambeaux de pâte collée aux mains qui empêchent de bien travailler la pâte).

Écraser la pâte avec la paume de la main de façon à former un disque de 21-22 cm sur environ 2 cm d'épaisseur (**Kat: j'ai simplement déposer des cuillerées à soupe de pâte sur ma plaque de cuisson**). Avec le coupe-pâte ou un grand couteau fariné, couper 8 à 12 parts égales triangulaires.

Déposer chaque part sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en laissant au moins 3 cm d'espace entre elles.

Badigeonner le dessus des scones avec un peu de lait ou de crème et saupoudrer d'un peu de sucre en poudre.

Enfourner et cuire 15 à 20 min: le dessus des scones doit être doré mais le coeur doit rester tendre quand on le presse du bout des doigts.

Refroidir sur une grille.

Ces scones se dégustent chauds ou froids.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Le Pétrin](#))