



2 tasses (300 g) de farine
1 cuillère à thé (5 ml) de sel
1 cuillère à table (15 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
3/4 tasse (180 ml) de crème 35 %
1/2 tasse (125 ml) de yogourt
Un peu de beurre fondu pour dorer

Préchauffer le four à 400 F (200 C) et chemiser de papier parchemin une plaque à biscuits.

Dans un saladier combiner la farine, le sel et la poudre à pâte.
Creuser un puits au centre, et verser la crème et le yogourt.
Mélanger doucement à la spatule, jusqu'à ce que les ingrédients secs secs soient juste humides.

Avec les mains, presser 5 fois la pâte contre la parois du saladier pour la compacter puis former une boule.

Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1/2 po (1 cm).

Découper les scones avec un emporte-pièce rond de 2 po (5 cm), puis déposez-les sur la plaque à pâtisserie préparée.

Badigeonner les scones de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.

Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré mais l'intérieur encore tendre.

Laisser refroidir quelques minutes avant de déguster avec du beurre et (ou) de la confiture.