


SCONES ÉPICÉS, COULIS DE FRAMBOISES ET FROMAGE FRAIS

Préparation	20min
Cuisson	20min
Total	40min
Part(s)	4 portions
Difficulté	



Ingrédients :

1 gousse de vanille	250 ml de yaourt au lait entier
150 g de fromage frais	120 g de beurre taillé en cubes
550 g de framboises	1 cuillère à soupe de cannelle moulue FUCHS
40 g de sucre	1 cuillère à café de gingembre moulu FUCHS
2 pointes de couteau de gingembre moulu FUCHS	1 pointe de couteau de noix de muscade moulue FUCHS
½ citron	1 pincée de sel
500 g de farine	30 g de beurre pour le nappage
1 sachet de levure chimique	1 cuillère à soupe de miel
50 g de sucre	1 cuillère à café de cannelle moulue FUCHS
2 œufs	

Préparation :

Le coulis de framboises :

1. Gratter la gousse de vanille et mélanger les graines au fromage frais. Dans une casserole, mettre à cuire 400 g de framboises avec la gousse de vanille, le sucre, le gingembre, le jus d'un demi citron et 2 cuillères à soupe d'eau. Laisser réduire 4 minutes en remuant.
2. Passer les framboises au chinois et faire réduire le coulis obtenu encore 1-2 minutes supplémentaires, jusqu'à ce qu'il soit sirupeux. Ajouter les 150 g de framboises restantes en laissant refroidir en remuant de temps en temps

Les scones :

3. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique et le sucre. Battre les œufs et le yaourt au lait entier dans un récipient à part, puis ajouter le mélange à la préparation précédente.





ÉPICES VÉRITABLES

4. Incorporer également le beurre, la cannelle, le gingembre et la noix de muscade ainsi qu'une petite pincée de sel. À l'aide d'un robot pâtissier ou batteur électrique (crochets pétrisseurs), pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
5. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur d'env. 1,5 cm et découper à l'emporte-pièce des disques de 7 cm de diamètre. Pétrir les restes de pâte et recommencer l'opération.
6. Préchauffer le four à 200 °C. Dans une casserole, faire fondre le beurre, y ajouter 1 cuillère à soupe de miel et 1 cuillère à café de cannelle et mélanger jusqu'à liaison. Badigeonner les scones avec la préparation.
7. Disposer les scones sur des plaques chemisées de papier cuisson et les enfourner à 200 degrés pour 15-18 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés. Laisser tiédir les scones et les servir accompagnés du coulis de framboises et du fromage frais.

