

Boulettes de scones au bacon fumé et sirop d'érable, crème sûre à la ciboulette fraîche-

Version Atelier virtuel

Recette pour 2

Description

Les saveurs du québec sous forme de boulette avec la technique d'une pâte à scones. une recette qui marie le sucré-salé.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi, étaler la pâte au rouleau à pâtisserie (un bon cm d'épaisseur), puis détailler les scores à l'emporte pièce, de manière traditionnelle.

Ingrédients

La pâte à scones

- 525 Gr Bacon
- 140 Gr Beurre
- 300 Gr Farine
- 15 Gr Sucre
- 7 Gr Levure chimique
- 1 Gr Bicarbonate de soude
- 125 Gr Sirop d'érable
- 130 Gr Babeurre
- 2 Gr Sel

- Sel et poivre

Crème sûre

- 175 Gr Crème sûre
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 1 Filet Sirop d'érable
- 8 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Montage et finition

- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Mise en place

Taillez le bacon en dés, le faire revenir à la poêle pour le dorer et lui donner un croustillant. Coupez le beurre en cube et le réserver au frigo.

Réalisation de la pâte

Mélangez dans un bol ou mélangeur électrique la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate, le sel et

le beurre froid. vous allez jusqu'à l'obtention de grumeaux pas plus gros que des petits pois.

Ajoutez-y le bacon refroidit, ajoutez ensuite le sirop d'érable et le babeurre, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple. faites en sorte de ne pas trop mélanger. il faut éviter de trop donner de corps à la pâte.

À l'aide d'une cuillère à glace, formez les scones d'environ 60 gr chacun. déposez-les sur une plaque avec papier cuisson.

Badigeonnez ensuite de dorure (jaune d'oeuf et eau), les enfourner et laissez cuire pendant 15 minutes environ.

versez un filet de sirop d'érable dessus enfournez à nouveau 4 minutes.

Crème sûre

Fouettez la crème sûre dans un bol, ajoutez-y le jus de citron un filet de sirop d'érable, salez et poivrez.

Délicatement ajoutez la ciboulette fraîchement ciselée.

Montage et finition

Comptez deux scones par personne suivant la grosseur, déposez les zestes de lime dessus, accompagnez le tout de la crème sûre et ciboulette.

Bon appétit!