recette écomiam

SCONES BACON ET EMMENTAL





4 pers. **20 min** **15 min**

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 80 g d'allumettes de bacon décongelées
- 80 g de dés d'emmental décongelés

Épicerie / Marché

- 260 g de farine
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 40 g de beurre mou
- 1 œuf

Préparation

- Dans un saladier, ajoutez la farine et la levure, salez.
- Ajoutez le beurre, coupez en parcelles, malaxez du bout des doigts.
- Ajoutez l'œuf et la moitié du lait, mélangez.
- Versez le reste de lait et mélangez.
- Incorporez l'emmental et les allumettes de bacon.
- Mélangez pour rendre la pâte homogène.
- Sur une feuille de papier cuisson farinée, placez la pâte et farinez-la.
- Avec la main farinée, appuyez dessus pour l'aplatir.
- Prenez un cercle préalablement fariné et formez les scones dans la pâte.
- Refaites l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Faites cuire au four à 200°C pendant 15 min.

Bon appétit !

écomiam
le village du surgelé

2021-recettes-popote-pdf.indd 52 06/05/2022 12:35:37