

Cheese Scones – recette du chef John O’Toole de l’abbaye de Kylemore, Connemara, Irlande

500g self-raising flour
175g butter
112g grated cheese
100g sun-dried tomatoes with oil
1egg
1/4L buttermilk

Chef's Tip: Get creative with your choice of savoury ingredients, Seaweed is a delicious and nutritious option. Also, never "over-work" the dough- keep in as much air as possible making for beautifully light scones.

Sieve the flour into a bowl, then rub the butter into the flour until it resembles breadcrumbs. Add the grated cheese and sun-dried tomatoes along with some of the oil, especially if the tomatoes are marinated in the herbs. Add in the egg and the buttermilk and combine into a soft dough. Turn out onto a lightly floured board and knead lightly to smooth over. Roll out with a rolling pin and cut using a cutter. Place onto a lightly greased baking sheet and bake for 15 minutes at 170c until lightly brown.

But most importantly...Enjoy!

500g de farine auto levante
175g de beurre
112g de fromage râpé
100g de tomates séchées au soleil avec de l'huile
1 œuf
1/4L de babeurre

Conseil du chef : Soyez créatif dans le choix de vos ingrédients salés, les algues sont une option délicieuse et nutritive. De plus, ne travaillez jamais trop la pâte - laissez entrer autant d'air que possible, ce qui permet d'obtenir de magnifiques scones légers.

Tamisez la farine dans un bol, puis frottez le beurre dans la farine jusqu'à ce qu'il ressemble à de la chapelure. Ajoutez le fromage râpé et les tomates séchées au soleil ainsi qu'un peu d'huile, surtout si les tomates sont marinées dans les herbes. Ajoutez l'œuf et le babeurre et mélangez pour obtenir une pâte molle. Déposez-la sur une planche légèrement farinée et pétrissez-la légèrement pour la lisser. Étalez-la avec un rouleau à pâtisserie et coupez-la à l'aide d'un emporte-pièce. Placez-les sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée et faites-les cuire pendant 15 minutes à 170°C jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Mais surtout... Dégustez !