

# Scones au citron et à la lavande

Portions : +10

Temps de préparation : Moins de 30 minutes

Temps de cuisson : Moins de 30 minutes

Des scones légers et acidulés parfumés de lavande. Savourez-les avec votre thé de l'après-midi ou en guise de cadeau de fête lors d'occasions spéciales.

## Ingrédients :

- 175 g de farine
- 8 g de levure chimique
- 10 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 50 g de beurre coupé en dés
- 50 g de beurre coupé en dés
- 1 œuf fermier
- 1 jaune d'œuf fermier
- 75 ml de lait, à température ambiante
- 5 à 10 g de fleurs de lavande, finement hachées
- Zest d'un citron
- Lait supplémentaire

## POUR LE SUCRE À LA LAVANDE

- 50 g de sucre en poudre
- 15 à 25 g de feuilles de lavande

## Méthode :

1. Préchauffez le four à 200°C (180°C à chaleur tournante). Graisser légèrement un mini plateau à 12 muffins Le Creuset.
2. Tamisez la farine, la levure chimique, le sucre en poudre et le sel dans un bol de taille moyenne. Ajoutez le beurre et, à l'aide du bout de vos doigts, frottez les ingrédients secs dans le beurre froid pour mélanger, en formant une fine texture de miettes.
3. Battez ensemble l'œuf, le jaune d'œuf, le lait, les fleurs de lavande et le zeste de citron et mélangez. Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce qu'une pâte se forme à l'aide d'une fourchette. Ne travaillez pas trop.
4. Farinez légèrement votre surface de travail et renversez la pâte. Rassemblez légèrement la pâte et tapotez-la sur environ 2 cm d'épaisseur. À l'aide d'un couteau tranchant, découpez 12 portions et placez-les dans le moule. Appuyez légèrement vers le bas et brossez avec du lait. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes.
5. Servez chaud avec de la crème épaisse, de la crème au citron et une pincée de sucre lavande.
6. Pour faire le sucre à la lavande : Placer le sucre et les feuilles de lavande dans un pilon et un mortier et baigner jusqu'à ce que le violet soit vif. Faites-le juste avant de servir, car la couleur change rapidement.