

Scones au cheddar, à la ciboulette et au lait d'amande



Ingrédients (16 scones)

3 tasses de farine de blé entier
2 ½ c. à thé de levure
½ c. à thé de bicarbonate de soude
¾ c. à thé de sel
¾ tasse de beurre non salé froid, en cube
2 tasses de fromage cheddar blanc extra fort, râpé
¼ tasse d'amandes effilées
¼ tasse de ciboulette, finement hachée
1 tasse de lait d'amande

Préparation

Chauffer le four à 375°F.

Dans le bol d'un robot culinaire, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel.

Incorporer le beurre puis mélanger jusqu'à ce que le tout prenne la forme de petits pois.

Verser dans un bol. À l'aide d'une fourchette, incorporer le fromage, les amandes et la ciboulette jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Verser le lait d'amande. Ne pas trop remuer.

Rassembler la pâte en deux boules jusqu'à ce que le tout se tienne ensemble.

Pétrissez rapidement. Faites 2 cercles d'environ ¾ de pouce d'épaisseur et découpez-les en 8 triangles.

Cuire sur une plaque de cuisson durant 15 minutes.