

15 PUMPKIN SCONES AU POTIMARRON

PRÉPARATION

- Préparez la purée de potimarron à la vapeur 18mns. Votre purée doit être bien égouttée.
- Préchauffez le four th.200°C.
- Dans le bol d'un robot, ajoutez la farine, la levure, le bicarbonate, le sucre, le sel et les épices. Ajoutez le beurre coupé en dés et mélangez.
- Dans un saladier mélangez la purée de citrouille, la crème, le lait, l'œuf et la vanille. Incorporez aux ingrédients secs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- Déposez la pâte sur un plan de travail fariné. Etalez la pâte en un grand rectangle, sur 2 cm d'épaisseur. Découpez environ 14 ou 15 scones en forme de triangle. Déposez les scones sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
- Enfournez pendant 15 minutes, les scones doivent être dorés sur le dessus.
- Laissez refroidir les scones sur une grille.
- Préparez le glaçage blanc en mélangeant le sucre glace et la crème. Le glaçage doit être assez épais. Trempez la face bombée des scones dans le glaçage, puis laissez-les sécher sur une grille.
- Préparez le glaçage orange en mélangeant le sucre glace, la purée de citrouille, les épices et la crème. Le glaçage doit rester épais, mettez seulement un peu de crème et ajoutez-en si nécessaire. A l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille versez le glaçage en zig zag sur les scones.
- Laissez sécher le glaçage.

INGRÉDIENTS

- 280 g de farine
- 65 g de sucre roux
- 1 cc de levure chimique
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 1/2 cc de sel
- 1 cc de cannelle en poudre
- 1/2 cc d'épices mélangées (gingembre, clou de girofle, noix de muscade) ou quatre épices
- Une pincée de vanille en poudre
- 115 g de beurre
- 115 g de purée de courge, potiron, potimarron ou butternut
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à soupe de lait

Pour le glaçage blanc :

- 125 g de sucre glace
- 1 CS de crème fraîche épaisse

Pour le glaçage orange :

- 125 g de sucre glace
- 1 CS de purée de courge
- Une pincée de cannelle
- Une pincée de quatre épices

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 15MN

TEMPS DE SÉCHAGE : 1H