

## Scones à la courge et au cheddar



Préparation: 15 min

Cuisson: 15 min

Total: 30 min

20 scones portions

### Ingrédients:

- 350 ml (1 1/2 tasse) farine \*
- 15 ml (1 c. à soupe) poudre à pâte \*
- 5 ml (1 c. à thé) bicarbonate de sodium \*
- 5 ml (1 c. à thé) sel
- 1 pincée thym \*
- 170 g (6 oz) beurre \*
- 90 g (3 oz) cheddar fort, râpé
- 125 ml (1/2 tasse) lait
- **250 ml (1 tasse) purée de courge musquée ou poivrée**

### Préparation:

1. Bien mélanger les 5 premiers ingrédients.
2. Sabler (travailler le beurre et la farine entre les doigts) le beurre dans la farine pour obtenir une consistance floconneuse.
3. Ajouter le cheddar et mélanger.
4. Battre le lait et la purée de courge. Incorporer au premier mélange, en remuant juste assez pour l'humidifier.
5. Déposer sur une surface farinée et abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâte pour obtenir une épaisseur de 1 à 2 cm (1/4 à 3/4 po.)
6. Découper à l'aide d'un emporte pièce rond et placer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier à cuisson style parchemin.
7. Badigeonner de lait et faire cuire au four à 400 °F (200 °C) de 12 à 15 minutes.