

# Scones salés à l'ail des ours

Par les  
4 M(S)aisons

ÉCONOMIQUE



FACILE



PRIX DU GROUPE:  
0,98 €/2 pièces

RECETTE

## Ingrédients



150g farine



1 oeuf



15cl lait de soja



1 c. à café de bicarbonate alimentaire



35g de beurre sans lactose



1 pincée de sel



10 feuilles d'ail des ours

## Recette

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Dans un saladier, mélanger à la fourchette la farine, le bicarbonate alimentaire et le beurre coupé en morceaux.
3. Ajouter le sel, l'œuf et le lait de soja, tout en mélangeant.
4. Ajouter l'ail des ours coupé en petits morceaux. Ne pas trop travailler la pâte. Rajouter de la farine si elle est trop collante.
5. Former les scones, ajouter un peu de jaune d'œuf au pinceau sur le dessus.
6. Les déposer sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé. Enfourner 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

