



SCONES AUX CRANBERRIES

— Noix de Cajou, Noix de Coco & Grenade —

. Pour 8 gros scones .

- . Lait de soja nature / 100ml
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Farine de riz semi-complète / 100g
- . Poudre d'amande blanche / 60g
- . Farine de pois chiches / 60g
- . Fécule de maïs / 60g
- . Sucre de coco / 50g
- . Huile de coco vierge / 50g
- . Noix de coco râpée / 50g
- . Graines de grenade fraîche / 100g
- . Cranberries séchées / 80g
- . Noix de cajou crues / 80g
- . Vanille en poudre / 1 tiers de càc
- . Pincée de sel
- . Bicarbonate alimentaire / 1 càc rase

Glaçage + Topping :

- . Sucre glace / 60g
- . Jus de citron / 2 à 3 càc
- . Une grosse poignée de graines de grenade fraîche

- . Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- . Commencez d'abord par récupérer les graines d'une grenade fraîche. Réservez.
- . Mélangez le lait de soja avec le vinaigre de cidre dans un bol. Laissez reposer pendant que vous préparez la suite.
- . Versez les noix de cajou dans le bol de votre robot mixeur. Mixez juste le temps qu'elles soient grossièrement concassées.
- . Ajoutez tous les ingrédients secs : farines, poudre d'amande, fécule, sucre, vanille, sel, bicarbonate. Mixez brièvement une deuxième fois.
- . Faites fondre l'huile de coco (elle doit être liquide) et versez-la par-dessus ce mélange sec. Mixez rapidement une dernière fois, juste de quoi obtenir une préparation homogène. Le mélange est sableux et forme des grumeaux.
- . Transvasez le tout dans un grand saladier.
- . Versez les cranberries dans le liquide lait de soja/vinaigre, puis remuez bien le tout. Cela permet de décoller les morceaux de cranberries les uns des autres. Autrement, ils ont tendance à rester agglomérés entre eux et s'incorporent donc moins bien à la pâte.
- . Versez cette préparation humide dans le saladier, par-dessus le mélange sec.
- . Ajoutez ensuite 100g des graines de grenade récupérées plus tôt. Mettez de côté le reste, qui vous servira pour le topping.
- . Mélangez le tout, d'abord avec une spatule pour homogénéiser un peu l'ensemble, puis allez-y ensuite à pleines mains. Travaillez et pétrissez la pâte de manière à bien amalgamer tous les ingrédients entre eux, jusqu'à ce que vous obteniez une grosse boule de pâte, parfaitement homogène. Elle doit être bien souple et légèrement collante, mais elle reste facile à manipuler et n'accroche pas trop aux doigts.

Suite au verso >



SCONES AUX CRANBERRIES

— Noix de Cajou, Noix de Coco & Grenade —

. Pour 8 gros scones .

- . Lait de soja nature / 100ml
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Farine de riz semi-complète / 100g
- . Poudre d'amande blanche / 60g
- . Farine de pois chiches / 60g
- . Fécule de maïs / 60g
- . Sucre de coco / 50g
- . Huile de coco vierge / 50g
- . Noix de coco râpée / 50g
- . Graines de grenade fraîche / 100g
- . Cranberries séchées / 80g
- . Noix de cajou crues / 80g
- . Vanille en poudre / 1 tiers de càc
- . Pincée de sel
- . Bicarbonate alimentaire / 1 càc rase

Glaçage + Topping :

- . Sucre glace / 60g
- . Jus de citron / 2 à 3 càc
- . Une grosse poignée de graines de grenade fraîche

. Farinez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis posez la boule de pâte dessus. Si vous trouvez que ça colle un peu trop aux doigts, vous pouvez fariner un peu le dessus de la pâte également, mais normalement ça ne devrait pas être nécessaire.

. Appuyez sur la boule pour l'aplatir uniformément, jusqu'à obtenir une belle galette d'environ 2 à 3 cm d'épaisseur.

. Munissez-vous d'un grand couteau d'office et découpez-la en huit parts égales. Pensez à espacer les parts entre elles afin qu'elles ne se collent pas à la cuisson car elles vont gonfler.

. Enfournez pour 20 à 25 minutes environ, le temps que la pâte soit bien dorée et gonflée.

. A la sortie du four, déposez sans attendre vos scones sur une grille, pour les laisser tiédir correctement.

Ainsi, une croûte croustillante se forme, tandis que l'intérieur reste tendrement moelleux.

. Attendez qu'ils aient refroidi avant de passer au glaçage.

Glaçage + Topping :

. Versez le sucre glace dans un bol. Ajoutez-y le jus de citron. Commencez par deux cuillères à café, puis vous en ajouterez éventuellement une troisième si ça vous semble trop épais.

. Mélangez avec une cuillère ou avec un mini-fouet, jusqu'à obtenir un glaçage parfaitement lisse et homogène, sans aucun grumeau.

. Déposez joliment ce glaçage sur le dessus de vos scones, avec une cuillère.

. Il ne reste plus qu'à éparpiller joliment quelques graines de grenade sur le glaçage. Faites-le rapidement, tant qu'il est encore frais, afin que la grenade reste bien attachée dessus.

. Vos scones sont prêts ! Dégustez-les de préférence le jour même, c'est vraiment là qu'ils sont le meilleur, crousti-dehors, moelleux dedans !