



SCONES AUX FRAMBOISES

— Abricots Secs, Amandes & Fève Tonka —

. Pour 8 gros scones .

- . Lait de soja nature / 100ml
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Farine de riz complète / 100g
- . Poudre d'amande blanche / 60g
- . Farine de souchet / 30g
- . Farine de lupin / 30g
- . Fécule de maïs / 40g
- . Sucre de canne complet / 80g
- . Purée d'amande blanche / 30g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Bicarbonate alimentaire / 1 càc rase
- . Fève Tonka (réduite en poudre) / 1 càc rase
- . Pincée de sel
- . Amandes complètes / 80g
- . Abricots secs / 100g

Topping :

- . Une grosse poignée de framboises (fraîches ou surgelées)

- . Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- . Râpez une ou plusieurs fève(s) Tonka jusqu'à obtenir l'équivalent d'une cuillère à café rase de poudre.
- . Mélangez le lait de soja et le vinaigre de cidre dans un petit bol et laissez reposer quelques instants.
- . Rincez les abricots secs puis coupez-les en petits morceaux. Plongez-les ensuite dans le mélange lait/vinaigre et mélangez le tout. Cette astuce permet de décoller les morceaux d'abricots les uns des autres et d'éviter qu'ils ne restent agglomérés entre eux lorsque vous les incorporerez à la pâte. Réservez en attendant de préparer la suite.
- . Versez les amandes dans le bol de votre robot mixeur et mixez juste le temps qu'elles soient grossièrement concassées.
- . Ajoutez ensuite tous les ingrédients secs : la poudre d'amande, les farines, le sucre, le bicarbonate, la fève Tonka, le sel. Mixez brièvement pour obtenir une poudre homogène.
- . Faites fondre l'huile de coco (elle doit être liquide) dans un récipient. Ajoutez-y la purée d'amande et mélangez.
- . Versez cette préparation dans le robot par-dessus le mélange sec. Mixez une dernière fois, le temps d'obtenir une pâte homogène. Elle est encore sèche mais commence à s'agglomérer et à former de gros grumeaux.
- . Versez le tout dans un grand saladier. Ajoutez-y le mélange lait/vinaigre/abricots secs.
- . Mélangez, d'abord avec une spatule pour homogénéiser un peu le tout, puis ensuite en y allant à pleines mains. Travaillez la préparation de manière à bien amalgamer tous les ingrédients, jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène et que vous obteniez finalement une seule grosse boule de pâte. La pâte doit être souple et légèrement collante, mais elle reste facile à manipuler et ne s'accroche pas trop aux doigts.
- . Farinez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis posez la boule de pâte dessus. Si vous trouvez

Suite au verso >



SCONES AUX FRAMBOISES

— Abricots Secs, Amandes & Fève Tonka —

. Pour 8 gros scones .

- . Lait de soja nature / 100ml
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Farine de riz complète / 100g
- . Poudre d'amande blanche / 60g
- . Farine de souchet / 30g
- . Farine de lupin / 30g
- . Fécule de maïs / 40g
- . Sucre de canne complet / 80g
- . Purée d'amande blanche / 30g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Bicarbonate alimentaire / 1 càc rase
- . Fève Tonka (réduite en poudre) / 1 càc rase
- . Pincée de sel
- . Amandes complètes / 80g
- . Abricots secs / 100g

Topping :

- . Une grosse poignée de framboises (fraîches ou surgelées)

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.

. Disposez joliment les framboises sur le dessus des scones, puis appuyez délicatement dessus pour les enfoncer très légèrement dans la pâte. Juste assez pour qu'elles restent bien prises à l'intérieur.

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

. A la sortie du four, déposez tout de suite vos scones sur une grille pour les laisser tiédir. Ainsi, une croûte bien croustillante se forme, tandis que l'intérieur reste tout tendrement moelleux.

. Dès que vos scones ont tiédi et sont devenus tout crousti-moelleux, dégustez-les sans attendre ! Le scone se laisse apprécier à sa juste valeur lorsqu'il est fraîchement cuit... C'est incontestablement là qu'il est le meilleur !