

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Scones au potimarron et graines

## Ingrédients

---

- 300 g de potimarron
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 ml de lait entier ou de Gwell + 50 ml pour la finition
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 oeuf
- 125 g de beurre mou
- 2 branches de thym
- sel, poivre du moulin
- 1 grosse poignée de graines de courge et tournesol (préalablement grillées à sec)

## Recette

---

Avant de croquer dans ces délicieux scones, préchauffez votre four à 200°C Puis, pelez et coupez le potimarron en morceaux. Faites-le cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit très tendre (environ 20-25 minutes) Ecrasez-le à la fourchette puis réservez. Ensuite, dans un grand saladier, versez la farine et la levure. Ajoutez le beurre en morceaux et travaillez la pâte du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un sablage. Formez un puits au centre, et ajoutez la purée de potimarron, le lait (ou le Gwell), le miel, l'oeuf, le thym effeuillé. Salez et poivrez et mélangez bien le tout. Si à ce stade la pâte est trop liquide, ajoutez un peu de farine. Etalez la pâte sur une épaisseur de 2 cm et détaillez des disques de 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Farinez bien vos mains, le plan de travail et votre rouleau à pâtisserie car la pâte reste collante! Disposez les scones sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson. Badigeonnez les scones de lait, ajoutez quelques graines et enfournez pendant 20 minutes. Dégustez tiède.