

Scones salés à l'appenzel et aux noix

Pour 12 scones

500g de farine

100g de beurre

300ml de lait (de noisette pour moi)

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

100g d'appenzel

55g de noix

1 poignée de feuilles de sauge

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre.

Mélangez la farine et la levure, incorporez le sel et le beurre, vous allez alors obtenir une pâte sableuse. Ajoutez le lait et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Coupez le fromage en petits dès, concassez les noix et ciselez les feuilles de sauge, incorporez les à la pâte puis formez une boule et aplatissez-la pour obtenir un disque de 30cm de diamètre environ (+ ou- 5cm) découpez la pâte en 12 triangles, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four.