

## *Scones à l'ail des ours et tomates séchées*

### *Pour 8 à 10 scones*

*150g de beurre mou*

*450g de farine*

*1 sachet de levure chimique*

*45g d'ail des ours*

*30g de tomates séchées*

*2 œufs*

*6 cuil à soupe de lait*

*1 cuil à café de fleur de sel aux thym et tomates séchées*

Préchauffez le four à 220°C.

Lavez et mixez les feuilles d'ail des ours, coupez les tomates séchées en petits morceaux.

Mélangez la farine avec la levure, la fleur de sel et le beurre. Incorporez l'ail des ours et les tomates séchées puis les œufs et le lait. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse.

Formez un boudin de 5cm de diamètre environ et coupez-le en 8 à 10 tranches. Déposez les tranches sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 220°C pendant 12 à 15 minutes selon votre four.