***Scones figues cannelle***

***Pour 6 scones***

250g de farine de blé

55g de beurre

1 cuil à soupe de cassonade

150ml de lait

1 sachet de levure chimique

90g de figues séchées

1 cuil à café de poudre de cannelle

3 gousses de cardamome

1 cuil à soupe rases de graines de lin

2 cuil à soupe rases de grué de cacao

Préchauffez le four à 180°C

Faites fondre le beurre.

Coupez les figues sèches en petits morceaux.

Ouvrez les gousses de cardamome, retirez les graines et écrasez-les avec un pilon ou le plat de la lame d'un couteau.

Mélangez la farine, la poudre de cannelle, les graines de cardamome écrasées et la levure. Incorporez la cassonade et le beurre fondu puis le lait. Commencez le pétrissage avant d'incorporez les morceaux de figue sèche, les graines de lin et le grué de cacao.

Continuez le pétrissage jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène.

Aplatissez la boule de pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson pour  former un disque de 20cm de diamètre et découpez-le en 6 morceaux triangulaires que vous éloignerez les uns des autres pour éviter qu'ils se recollent en cour de cuisson.

Enfournez à 180°C pendant 15 minutes.