***Scones aux deux chocolats***



***Pour  6 scones***

250g de farine

55g de beurre

1 pincée de sel

150ml de lait

1 sachet de levure chimique

*85g de chocolat noir*

*50g de chocolat blanc*

*2 cuil à soupe de crème*

Préchauffez le four à 180°C

Coupez le chocolat en morceaux.

Faites fondre le beurre.

Mélangez la farine et la levure. Incorporez le sel et le beurre fondu puis le lait. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule homogène avant d'incorporer les morceaux de chocolat noir.

Etalez la pâte en un disque et découpez 6 morceaux triangulaires puis déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez à 180°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

Coupez le chocolat blanc en morceaux et faites le fondre dans une casserole avec la crème à feu doux.

Versez le chocolat blanc sur les scones en formant des traits à l'aide d'une cuillère à café, laissez durcir le chocolat blanc avant de déguster vos scones accompagnés d'une grande tasse de thé.