

Les recettes de la ferme au lait entier original Fairebel

🕒 Préparation : 15 mn 🍳 Cuisson : 10 mn

INGREDIENTS

175g de farine • 1/2 sachet de levure chimique • 140g de beurre • 6 càs de lait entier original* Fairebel • 120g de saumon fumé • 150g de fromage frais • 1 concombre • Aneth ou ciboulette • Sel • Poivre



SCONES AU SAUMON FUMÉ

(pour 15 scones)



1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Tamisez la farine et la levure dans un grand bol puis coupez le beurre en petits morceaux et incorporez-le au mélange. Ajoutez une pincée de sel et de poivre et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
3. Incorporez votre lait et remuez délicatement votre mélange à l'aide d'une spatule.
4. Etalez votre pâte sur votre plan de travail, en prenant soin d'y mettre un peu de farine au préalable. À l'aide d'un petit emporte-pièce, découpez des ronds de minimum 2cm d'épaisseur. Disposez-les sur un papier sulfurisé puis enfournez-les pendant 10 minutes, en surveillant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir.
5. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.
6. Pendant ce temps-là, coupez vos tranches de saumon fumé et votre concombre en fines lamelles.
7. Lorsque vos scones sont bien refroidis, coupez-les en deux et garnissez-les de fromage frais, de concombre et de saumon fumé. Finissez en parsemant un peu d'aneth ou de ciboulette, selon vos goûts !

Bon appétit !

Le saviez-vous?

Alors qu'un lait ordinaire affiche un taux de graisse standard unique (3,5%), le lait entier original* Fairebel laisse faire la nature. Selon les saisons, l'alimentation ou la luminosité, il affiche entre 3,8 et 4,4% de matières grasses. Résultat ? Un goût unique et authentique pour vos préparations. Plus d'infos et la liste des points de vente sur www.fairebel.be