

**Temps de cuisson :** 20-25 minutes

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 12 scones



## Scones fraises-pistaches

### Ingrédients :

- 2 ½ tasse de farine tout usage
- 1 C à soupe de poudre à pâte
- 3 C à soupe de sucre
- ½ C à thé de sel
- ½ tasse de beurre froid
- 2 oeufs
- 1 tasse de fraises coupées en morceaux
- ½ tasse de crème sure (ou de crème, ou de lait)
- ½ tasse de pistaches rôties

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 425°F.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel.
3. Ajouter le beurre en morceaux et travailler le mélange jusqu'à ce qu'il devienne un peu granuleux.
4. Dans un bol à part, mélanger l'œuf et la crème sure.
5. Incorporer le mélange humide au mélange sec, puis ajouter les fraises et les pistaches. Éviter de trop mélanger la pâte.
6. Sur un papier parchemin enfariné, déposer la pâte, puis diviser en deux.
7. Former deux cercles d'environ ¾ de pouce d'épaisseur.
8. Badigeonner chaque cercle de lait, puis saupoudrer d'un peu de sucre granulé.
9. À l'aide d'un couteau, couper chaque cercle en 6 portions égales.
10. Séparer chaque portion l'une d'entre elles d'environ ½ pouce (de manière à ce que les scones aient de la place pour cuire).
11. Cuire entre 20 et 25 minutes

\*\* Pour un meilleur résultat, congeler la pâte environ une trentaine de minutes juste avant d'enfourner.