

Scones épinards feta

10 portions

Ingrédients

- 2 1/2 tasses de farine tout usage
- 3 3/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1/2 tasse de beurre froid coupé en petits morceaux
- 2 tasses d'épinards frais, hachées grossièrement
- 1 tasse de feta, émietté
- 1 1/4 tasse de crème 15%
- poivre

Préparation

- Préchauffer le four 400 degrés.
- Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand bol.
- Déposer le beurre et les ingrédients secs dans le robot culinaire. Faire tourner quelques secondes pour que le beurre se défasse bien.
- Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme.
- Retirer du robot. Déposer la pâte sur une surface enfarinée et former un disque d'environ 9 pouces.
- Couper en 10 parts et placer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Cuire au four sur la grille centrale durant 20 minutes.