

## **C'EST LA FÊTE** **SCONES AU POTIRON**

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Temps de repos : temps de tiédir

380 kcal (1588 kJ) par portion

Pour 4 personnes

- 50 g de beurre mou
- 2 c. à s. de sucre roux
- 1 (gros) œuf
- 125 g de purée de potiron (bien sèche)
- 250 g de farine fermentante
- 1/2 c. à c. de cannelle moulue
- le zeste râpé d'1 orange non traitée
- 60 g de raisins secs (bruns)
- 2 c. à s. de lait + 1 œuf battu pour badigeonner
- sel

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre en une masse lisse puis, sans cesser de remuer, ajoutez-y l'œuf battu puis la purée de potiron, la farine tamisée, la cannelle, une pincée de sel, le zeste d'orange et les raisins secs. Pétrissez rapidement l'ensemble, puis étalez la pâte sur une épaisseur de +/- 2 cm. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez-y des cercles. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Badigeonnez-les de lait battu avec 1 œuf et faites dorer, 15 min, à four chaud, th.6-7 (200°C) : ils doivent être dorés et bien gonflés. Servez tiède.

**C'EST UN PUR PLAISIR : avec du miel ou du sirop d'érable.**