

Boulettes de scones au bacon fumé et sirop d'érable, trempette de crème sûre acidulée et sifflets d'oignon vert - Version Atelier virtuel

Recette pour 2

Description

Les saveurs du québec sous forme de boulette avec la technique d'une pâte à scones. une recette qui marie le sucré-salé.

L'astuce du chef

Il est préférable de réaliser vous même vos cubes de bacon, si vous partez sur du bacon tranché, réalisez des petites allumettes (julienne)

Ingrédients

La pâte à scones

- 250 Gr Bacon
- 70 Gr Beurre
- 150 Gr Farine
- 10 Gr Sucre
- 4 Gr Levure chimique
- 1 Gr Bicarbonate de soude
- 65 Gr Sirop d'érable
- 65 Gr Babeurre
- 1 Gr Sel

- Sel et poivre

Trempette

- 3 Cuil. à soupe Crème sûre
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 1 Unité(s) Oignon vert

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Prévoir avant le Cours VIDÉO

Ingrédients

Taillez le bacon en dés, le faire revenir à la poêle pour le dorer et lui donner un croustillant. Assurez-vous qu'il soit froid avant le commencement du cours.

Coupez le beurre en cube (petit) et le réserver au frigo.

Ciselez finement l'oignon vert (gardez-le au frigo)

Pesez tous les ingrédients de la recette de scones.

Allumez votre four pour le préchauffer.

Matériels

1 plache + 1 grand couteau (chef)

- 1 Robot mélangeur électrique ou 1 Grand Bol (mélange à la main).
- 1 Bol moyennement grand.
- 1 Cuillère à glace (grosueur traditionnelle) ou 2 Cuillères à soupe.
- 1 Four + Plaque à cuisson + Linges secs
- 1 bol (mélange de la trempette)

Réalisation de la pâte

Mélangez dans un bol ou à l'aide d'un mélangeur électrique la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et les petits cubes de beurre froid. vous allez jusqu'à l'obtention de grumeaux pas plus gros que des petits pois.

Ajoutez-y le bacon refroidit, ajoutez ensuite le sirop d'érable et le babeurre, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple. faites en sorte de ne pas trop mélanger. il faut éviter de trop donner de corps à la pâte.

À l'aide d'une cuillère à glace, formez les scones d'environ 60 gr chacun. déposez-les sur une plaque avec papier cuisson.

Badigeonnez ensuite de dorure (jaune d'oeuf et eau), les enfourner et laissez cuire pendant 15 minutes environ.

Versez un filet de sirop d'érable dessus enfournez à nouveau 4 minutes.

Montage et finition

Comptez deux scones par personne suivant la grosueur.

Mélangez dans un bol les ingrédients de la trempette, assurez-vous du bon assaisonnement en sel et poivre.

Bon appétit!