

Scones aux trois chocolats, un instant so british !

L'heure du tea time a frappé ses cinq coups ! Une grande tasse de **thé Earl Grey** fumant sur la table. Flottent dans l'air des notes fraîches de bergamote. Un plat nous tend généreusement ses petits pains encore tièdes. Laissez-vous aller et plongez votre main. Vous les rompez... Les pépites de chocolat sont encore coulantes. Délicieusement régressif !

Avec ça, vous partez les batteries chargées pour commencer cette nouvelle année ! Alors n'hésitez surtout pas, *Go* !

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de repos : 1 heure au congélateur ou 2 heures au réfrigérateur

Nombre de scones : 6

Scones aux trois chocolats, *un instant so british !*



Ingrédients

Pour les scones :

Scones aux trois chocolats, *un instant so british !*

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- 30 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 60 g de beurre doux à température ambiante
- 8 napolitains [chocolat noir de La Maison du Bon Café](#)
- 8 napolitains [chocolat au lait de La Maison du Bon Café](#)
- 1 oeuf
- 100 ml de lait + un peu pour dorer
- 1 gousse de vanille

Pour le glaçage :

- 10 napolitains [chocolat blanc de La Maison du Bon Café](#)
- 1 c. à soupe de crème fraîche entière

Préparation

Pour les scones :

1. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les grains avec la pointe d'un couteau.
2. Verser la farine, la levure, le bicarbonate, le sucre, le sel et la vanille dans un saladier. Mélanger.
3. Ajouter le beurre coupé en dés. Sabler la pâte rapidement entre vos mains jusqu'à l'intégration du beurre.
4. Battre l'oeuf avec le lait et les verser sur la préparation. Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Ajouter un peu de farine si la pâte est trop collante.
5. Hacher au couteau [le chocolat noir](#) et [le chocolat au lait](#) puis ajouter les pépites obtenues à la pâte.
6. Former un disque de pâte aplati de 2 cm d'épaisseur. Le filmer et le placer une heure au congélateur ou deux heures au réfrigérateur minimum.
7. Préchauffer le four à 200 °C.
8. Placer le disque de pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et le découper en 6 parts. Badigeonner les scones de lait.
9. Enfourner et laisser cuire 15 min. Les scones sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés et que la

Scones aux trois chocolats, *un instant so british !*

lame du couteau ressort sèche.

Pour le glaçage :

1. Dans un bain-marie, faire chauffer la crème avec le **chocolat blanc**. Mélanger à la spatule.
2. Décorer les scones de fils de chocolat blanc à l'aide d'une douille (ou fourchette). Laisser figer le chocolat avant de déguster.

Articles similaires



Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite



DIY cosmétiques : Nos recettes beauté à base de cacao pour l'...



Bellini smoothie, votre mocktail estival et rafraichissant !

