

## Ingrédients pour 20 Petits pains

Ingrédient	Quantité
farine	500 gr
Beurre	120 gr
Levure chimique	1 Cuillère à soupe
Fromage Cheddar râpé	125 gr
Ail des ours	60 gr
Lait	200 ml

## Préparation

1. Préchauffez le four à 220 degrés.  
\_\_\_\_\_
2. Dans un saladier, mélangez la farine et le beurre jusqu'à obtention d'une texture ressemblant à du sable.  
\_\_\_\_\_
3. Ajoutez le sel, la levure, le Cheddar râpé (100 gr), l'ail des ours finement haché et mélangez.  
\_\_\_\_\_
4. Dans un petit plat, mélangez les œufs et le lait.  
\_\_\_\_\_
5. Dans vos ingrédients secs, faites un puits et ajoutez le mélange lait/œufs. (Gardez deux cuillères à soupe du mélange lait/œufs pour imbiber les Scones avant de les enfourner).  
\_\_\_\_\_
6. Saupoudrez votre plan de travail de farine et réalisez des petites boules d'un diamètre de 4 cm (par exemple.)  
\_\_\_\_\_
7. Déposez les Scones sur un papier cuisson et badigeonnez-les du mélange lait/œufs que vous aviez réservé.

---

---

8. Saupoudrez le reste de Cheddar râpé sur le dessus des Scones puis enfournez environ 15 minutes jusqu'à ce que le dessus des Scones soit doré.

---

---

9. Dégustez tiède avec un peu de beurre salé.

---

---