|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Scones au chocolat et à l'orange http://icu.linter.fr/750/306492/1164664621/scones-au-chocolat-et-a-l-orange.jpg |

 |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 15 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 2 personnes :**- 225 g de farine- 35 g de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) en poudre Van Houten- 65 g de sucre- 1 sachet (11 g) de levure- un peu de sel- 10 cL de crème fraîche- 1 oeuf- 1 sachet de sucre vanillé- 75 g de beurre- 100 g d'[orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) confite en morceaux (ou à défaut de [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) secs)- un peu de lait  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Scones au chocolat et à l orange | **1/** Préchauffer le four à 180°C.Mélanger l'oeuf battu et la crème fraîche avec le sucre vanillé. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Scones au chocolat et à l orange | **2/** Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre, le [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) et le sel. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Scones au chocolat et à l orange | **3/** Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger de façon à obtenir une pâte en grumeaux. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Scones au chocolat et à l orange | **4/** Ajouter le mélange crème/oeuf et les morceaux d'[oranges](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) confites : bien mélanger pour obtenir une pâte épaisse. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Scones au chocolat et à l orange | **5/** Déposer la pâte sur un plan de travail fariné : si elle est collante ajouter un peu de farine. Etaler sur une épaisseur de 2 cm et découper les scones à l'emporte-pièce (ou avec un verre). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Scones au chocolat et à l orange | **6/** Disposer les scones sur une plaque couverte de papier sulfurisé, oter la farine au pinceau et appliquer un peu de lait. Enfourner 15 minutes. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Servir les scones coupés en deux et garnis de marmelade d'orange. |

 |