**Scones nature et aux raisins secs**

**Pour 6 personnes :**

* 250 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 2 cuillères à soupe de levure chimique
* 50 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 50 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) froid
* 1 [oeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 1 pincée de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml)
* 150 ml de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* 1 poignet de [raisin](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) sec
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 15 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 30 mn

**Préparation Scones nature et aux raisins secs**

**1**[Battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) votre oeuf et le [réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml).
Tamiser la farine, la levure, ajouter le sel et le sucre dans un récipient.
Ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger avec les doigts pour écraser le beurre et l'incorporer dans les ingrédients secs.
Faire un puits, ajouter l'oeuf battu et le lait et mélanger rapidement pour obtenir une pâte assez molle et fine.

**2**Séparer votre pâte en deux. Poser la pâte nature sur un plan de travail très légèrement fariné. Pétrir rapidement pour former une boule homogène.
L'autre pâte qui est rester dans le récipient lui ajouter les raisins sec. Et mélanger un peu.

**3**Préchauffer votre four à 220°c.
Une fois que les 2 pâtes sont formés en boule (ne pas trop [travailler](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/108/travailler.shtml) la pâte-manipuler le moins possible) [aplatir](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/6/aplatir.shtml) avec la paume de la main doucement. Puis au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2cm.
Découper des cercles à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce de forme ronde, en posant tout simplement sans [tourner](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300080/tourner.shtml) (ça empêche la levée des scones).

**4**Déposer une feuille sulfurisé sur un plaque. Puis étaler les cercles de scones dessus.
[Badigeonner](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300067/badigeonner.shtml) d'oeuf battu ou de lait le dessus.
Enfourner et cuire 12-15min jusqu'à une coloration dorée tout en étant un peu pâle tout autour.