**Scones à l’épeautre, confiture de framboises**

Quels délicieux moments que de se retrouver en famille ou entre amis et savourer de succulents scones accompagnés d’une délicieuse confiture maison et d’une tasse de thé fumante.

Les scones se préparent traditionnellement avec du lait battu. Pour cette version, nous nous rapprochons du léger goût acide du lait battu et de sa consistance, en ajoutant du vinaigre de cidre à la boisson végétale.

Pour 6 à 8 scones

Préparation : 15 min

Repos : 10 + 5 min

Cuisson : 10 min

Facile

1 dl de DreamTM Spelt Organic + Calcium

1 càs de vinaigre de cidre

225 g de farine d’épeautre (blanche)

2 càs de sucre semoule ou de canne

5 càc de poudre à lever

¼ càc de sel

40 g de margarine végétale

1. Mélangez la boisson végétale avec le vinaigre de cidre. Réservez 10 minutes. Dans un récipient ou à l’aide d’un robot de cuisine, mélangez la farine, le sucre, la poudre à lever, le sel et la margarine. Versez progressivement la boisson végétale pour obtenir une pâte onctueuse. Réservez au frais pendant 5 minutes.
2. Préchauffez le four à 220 °C. Déposez la pâte sur une surface légèrement farinée. Travaillez-la rapidement pour qu’elle ne s’alourdisse pas. Formez un disque de 2,5 cm d’épaisseur. Formez des cercles à l’aide d’un emporte-pièce (4 à 6 cm de diamètre). Tapissez la plaque du four de papier cuisson et déposez-y les scones. Faites cuire 10 à 17 minutes dans la partie supérieure du four. Le dessus de la pâte doit dorer et l’intérieur doit rester légèrement humide. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.
3. Au moment de servir, fendez les scones en deux dans la largeur.

Délicieux avec une confiture de framboises ou de fraises.

Astuce :

Travaillez la pâte rapidement, une pâte trop lourde empêcherait les scones de gonfler à la cuisson.

Variante :

Remplacez le DreamTM Spelt Organic + Calcium par du DreamTM Oat + Calcium & Vitamins

ou du DreamTM Rice Calcium.

**Confiture de framboises**

Pour 2 pots ou 4 mini-pots
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Facile

500 g de framboises
jus d’1 citron
250 g de sucre de canne
1 gousse de vanille, égrainée

1. Déposez les framboises dans une casserole à fond épais. Versez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Ajoutez la vanille. Couvrez et portez à ébullition.
2. Réduisez le feu et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Ecumez régulièrement.
3. Versez la confiture dans des pots ébouillantés et séchés. Laissez refroidir avant de refermer.

Variante :

Vous pouvez décliner avec d’autres fruits (mûres, mélange de fruits rouges, fraises, abricots,…)

Astuce :

Cette confiture réduite en sucre doit être conservée au réfrigérateur après ouverture.