



## Skon

Skon



1 sachet de levure rapidement  
1 tasse de sucre en poudre  
1 tasse d'eau chaude  
½ paquet de beurre (125 g)  
1 tasse de lait chaud  
1 tasse de raisins secs  
1 pincée de sel  
De la farine tant que possible  
Pour la surface :  
1 tasse de sucre en poudre

- # Mettez dans un bol creux, de la levure, de l'eau tiède et du sucre en poudre puis mélangez avec les bouts de doigts pour faire fondre.
- # Rajoutez du beurre fondu et refroidit, du lait tiède et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Rajoutez du raisin lavé et filtré puis pétrissez jusqu'à étaler sur toute la pâte.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre à température ambiante pendant 45 minutes.
- # A la fin du temps, tournez la pâte. Ouvrez sur une surface farinée à la largeur d'un cm.
- # Ouvrez la pâte avec le bout d'une tasse de thé. Ramassez les morceaux en trop puis réouvrez et recoupez.
- # Placez les skon dans un plat de cuisson huilé en laissant des espaces. Laissez attendre 20-25 minutes.
- # Puis placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à que les petits pâté grillent.
- # Saupoudrez du sucre en poudre pendant qu'ils sont chauds.
- # Servez tiède.

N-B; Skon est un petit pâté que les anglais consomme en compagnie de beurre, de confiture et de miel.