

Scones aux pépites de chocolat.

Ces scones au « double chocolat » sont faciles à préparer et assez fondants pour être des desserts, mais comme ce sont des scones, vous pouvez probablement justifier de les avoir au petit-déjeuner ! Des scones au chocolat aérés et au beurre, garnis de pépites de chocolat et recouverts d'un glaçage au chocolat... En un mot : extraordinaires. Je ne suis pas vraiment sûr que ce soit acceptable comme nourriture pour le petit-déjeuner. Des scones au chocolat, remplis de pépites de chocolat, recouverts d'un glaçage au chocolat... c'est un rêve chocolaté truffé (joli non !) de calories.

Il y a deux options pour le glaçage : la première avec du sucre en poudre est plus fin mais durcit complètement. La seconde est plus une ganache qu'un glaçage et reste assez mou. Choisissez, elles sont toutes les deux délicieuses !

Ingrédients :

Pour les scones :

- 290 gr de farine
- 55 gr de cacao en poudre non sucré
- 15 gr de levure chimique
- 1/2 CàC de sel
- 125 gr de pépites de chocolat
- 115 gr de beurre non salé, congelé et râpé
- 125 gr de crème épaisse
- 120 gr de sirop d'érable pur
- 2 gros œufs

Pour le glaçage au lait :

- 115 gr de sucre en poudre
- 2 CàS de poudre de cacao non sucré
- 2-3 CàS de lait froid

Pour le glaçage à la crème :

- 70 gr de crème épaisse
- 125 gr de pépites de chocolat



Préparation :

- Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- Dans un grand bol, mélangez la farine, le cacao en poudre, la levure chimique et le sel.
- Mélangez le beurre congelé et râpé avec les ingrédients secs à l'aide d'une cuillère en bois ou de vos doigts, jusqu'à ce que le mélange ressemble à un crumble. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
- Dans un petit bol fouettez ensemble la crème épaisse, le sirop d'érable et les œufs jusqu'à homogénéité.
- Ajoutez ce mélange aux ingrédients secs et remuez jusqu'à ce qu'il commence à former une boule.
- Versez la pâte sur un plan de travail très légèrement fariné et utilisez vos mains pour former un disque de 20 cm. Ce n'est pas grave s'il y a quelques morceaux plus secs
- Placez la pâte au frigo pour la refroidir pendant 20 minutes et préchauffez le four à 210°.
- Sortez la pâte du frigo et coupez-la en 8 quartiers à l'aide d'un couteau très tranchant.
- Répartissez les quartiers sur la plaque à pâtisserie et cuire au four pendant 15-17 minutes.
- Laissez les scones refroidir sur la plaque de cuisson pendant 5 à 10 minutes, puis préparez le glaçage.

Pour le glaçage au lait :

Fouettez ensemble le sucre en poudre, la poudre de cacao et le lait jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.

Pour le glaçage à la crème :

Chauffer la crème épaisse au micro-ondes à puissance moyenne pendant 1 à 2 minutes, puis ajouter les pépites de chocolat en brassant jusqu'à ce qu'elles soient fondues et que le mélange soit lisse.

Versez le glaçage sur les scones refroidis.

Ils se dégustent le jour même mais tiennent jusqu'à 3 jours dans un récipient hermétique à température ambiante.

Ils se congèlent également jusqu'à 3 mois.