



SNACK

## SCONES À LA POMME DE TERRE AVEC PURÉE DE PETITS POIS ET SAUMON FUMÉ



★★★★☆ (30)

55 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

#### pour les scones

- 220 g** farine blanche
- 2 cc** poudre à lever
- ½ cc** sel
- 50 g** beurre
- 150 g** pommes de terre en robe des champs (à chair ferme), cuites la veille
- 0.5 dl** lait
- une pincée** farine pour le façonnage

#### pour la purée de petit pois

- 2 cs** huile d'olive
- 250 g** petits pois, blanchis
- 40 ml** eau
- ½** citron bio, zesté et 1 cc de son jus
- sel et poivre

#### Pour le dressage

- 100 g** saumon fumé
- 2-4 brins** aneth
- Quartiers de citron

### PRÉPARATION

- 1** Mélanger la farine avec la poudre à lever et le sel. Eplucher les pommes de terre et les râper finement à l'aide d'une râpe à bircher. Ajouter les pommes de terre et le beurre à la farine et travailler le mélange à la main jusqu'à l'obtention d'une masse friable. Mélanger rapidement pour former une pâte, mais sans pétrir.
- 2** Préchauffer le four à 200 °C. Fariner légèrement la surface de travail. Abaisser la pâte sur env. 2 cm d'épaisseur. Découper 10 cercles d'env. 5 cm de diamètre et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Badigeonner les cercles de lait.
- 3** Faire cuire les scones dans le four préchauffé pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soit dorés. Les retirer du four et les laisser reposer.
- 4** Pendant ce temps, placer tous les ingrédients nécessaires pour la purée de petits pois dans un mixeur et mixer. Saler et poivrer. Servir les scones avec la purée de petits pois et le saumon fumé.