

fromages et scones cresson



Ingrédients

La farine 100g/4oz complets d'auto-collecte

Le beurre 100g/4oz, en cubes

100g/4oz auto-augmentation de farine

½ c. à thé de sel

50g/2oz gruyère râpé

1 x 85g/3oz pack de cresson haché

Méthode

Tamiser la farine et le sel et froter dans le beurre. Incorporer le fromage et le cresson haché et se lient à l'eau pour faire une pâte molle. Etalez sur une planche farinée jusqu'à environ 1 "d'épaisseur. Couper en deux "cercles à l'aide d'un emporte pièce.

Cuire au four à 200 ° C, Mark 6 jusqu'à ressuscité et dorés (15 minutes environ). Délicieux tout simplement avec du beurre, ou en tant qu'élément du déjeuner un laboureur.