

# Page de découverte

N°22

## Pays anglo saxon

## Recettes

### Scônes (Pays anglo-saxons)

**Ingrédients:** Pour 20 petits scones



- 500 g de farine pour gâteaux
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 75 g de beurre à température ambiante
- 50 g de sucre semoule
- 20 à 25 cl de lait
- 2 œufs

1. Préchauffez votre four à 220°C et préparez 2 plaques en les recouvrant de papier sulfurisé.

2. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, puis ajoutez le beurre en petits morceaux. Travaillez du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. Ajoutez le sucre en remuant.

3. Battez les œufs, puis ajoutez le lait sans cesser de battre jusqu'à obtenir au moins 30 cl de mélange. Réservez 2 cuillères à soupe de ce mélange pour le glaçage.

Ajoutez progressivement les œufs battus aux ingrédients secs, en tournant jusqu'à obtenir une pâte molle, plutôt humide et collante.

4. Abaissez la pâte au rouleau ou à la main sur 2 cm, sur une surface farinée.

5. Avec un verre ou un emporte-pièce, découpez des petits ronds de pâte et disposez-les sur le papier sulfurisé, puis badigeonnez-les du mélange œuf/lait.

6. Faites-les cuire 10 à 15 minutes jusqu'ils soient bien dorés et gonflés.  
Laissez-les refroidir sur une grille, recouverts d'un torchon humide pour ne pas qu'ils se dessèchent.

**Good appetite or enjoy your meal**

## Pays Germaniques

### Rijstencap (Pays germaniques)

#### Riz au lait

**Ingrédients:**

- 1 litre de lait
- 200g de riz à dessert
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Des raisins de Corinthe
- De la cannelle



Portez le lait à ébullition, ajoutez, le riz, puis portez à nouveau à ébullition.

Ensuite à petit feu ajouter le sucre vanillé et le sucre, toujours remuer.

Ajouter les raisins de Corinthe.

Remuer régulièrement avec une cuillère en bois.

Faire cuire environ 12 mn en remuant fréquemment.

Eventuellement ajouter un peu de cannelle en poudre.

**Smakelijk eten**

### Muffins aux myrtilles (Pays scandinaves)

**Ingrédients pour 20 petits muffins:**

- 230 g de myrtilles surgelées ou fruits rouges
- 140 g de [sucre](#)
- 25 g de [beurre](#)
- 1 œuf
- 125 ml de lait = 12,5 cl
- 230 g de farine
- 1 pincée de [sel](#)
- 1 cuillère à café rase de levure chimique



Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mélanger le [beurre](#) avec l'œuf et le lait. (possibilité de monter le blanc en neige pour aérer la pâte)
3. Dans un autre récipient, mélanger [sucre](#), farine, [sel](#) et levure.
4. Mêler les deux mélanges ensemble, mais ne surtout pas trop remuer même si la pâte n'est pas très lisse. Il faut laisser des grumeaux !
5. Ajouter les myrtilles encore gelées, et bien mélanger.
6. Remplir les moules à muffins aux 3/4, et enfourner pendant 25 à 30 min jusqu'à ce que les muffins soient dorés.

**Hyvää ruokahalua** (finnois)