

## Scone géant à partager au potimarron, olives et feta

C'est la saison des courges ! **Edda Onorato** du Blog [Un Déjeuner de Soleil](#) vous propose une recette originale, conviviale et savoureuse pour l'apéritif en bonne compagnie : un scone géant à partager au potimarron, olives et feta. Le tout est moelleux et les olives apportent vraiment du caractère.

Vous en reprendrez ?

- 8/10 pers.
- 15 Min.
- 45 Min.

## Ingrédients

- 360 g de farine ordinaire + un peu
- 350 g de chair crue de potimarron (avec la peau)
- 12 cl de lait fermenté ou de lait frais ou de yaourt nature
- 80 g d'[Olives Noires confites TRAMIER](#) coupées en morceaux ou d'[Olives Cuisine Noires en Rondelles TRAMIER](#)
- 80 g de feta coupée en dés
- 1 œuf entier
- 1 cuillère à soupe de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de graines de courge et de tournesol
- 1 bonne cuillère à café bombée de levure chimique
- une belle pincée de curcuma, de curry, de paprika ou de coriandre en poudre
- une pincée de sel et poivre

## Préparation :

1. Coupez le potimarron en dés et faites-le cuire à la vapeur une vingtaine de minutes (vous pouvez aussi le cuire au micro-ondes) jusqu'à ce qu'il devienne tendre.
2. Mixez-le dans le bol du mixeur avec la moitié du lait fermenté, l'épice au choix, du sel et du poivre afin d'obtenir une sorte de crème.
3. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).
4. Fouettez l'œuf avec le reste de lait fermenté et gardez-en 3 cuillères à soupe de côté dans un ramequin (cela servira à badigeonner).
5. Dans un saladier, tamisez la farine avec la levure, ajoutez le parmesan. Formez un puits au centre et ajoutez-y le reste de lait fermenté mélangé à l'œuf, la purée de potimarron et le lait fermenté. Mélangez le tout rapidement avec une cuillère ou une fourchette sans trop travailler la pâte. Ajoutez deux tiers des **olives** et de la feta et mélangez à nouveau. Si la pâte devait être trop collante, ajoutez un peu de farine.
6. Renversez la pâte à scone sur un plan de travail recouvert de

papier cuisson et d'un peu de farine. Coupez-en la moitié et aplatissez-la avec les mains de manière à obtenir un disque de 1 ou 2 cm d'épaisseur. Parsemez du reste de feta et **olives** (en laissant une marge au bord) et recouvrez avec le reste de pâte toujours aplatie en disque et scellez les bords délicatement.

7. Posez le scone géant sur une plaque de cuisson avec son papier cuisson (pour une forme plus homogène, vous pouvez l'insérer dans un moule rond de 22 cm avec son papier cuisson). Prédécoupez la pâte en tranches (triangles). Badigeonnez du mélange œuf et lait fermenté gardé de côté. Saupoudrez la surface de graines.

8. Enfournez pendant 25 minutes environ (voire un peu plus). Le scone doit gonfler et dorer. Vérifiez la cuisson en dessous et si besoin à l'intérieur. Laissez tiédir et dégustez.

## Astuces :

**Conservation** : les scones sont meilleurs tout juste préparés et encore tièdes. Cela étant dit, ça se conserve deux à trois jours à température ambiante. Pensez à le réchauffer légèrement avant de servir (le micro-ondes est idéal car il sèche moins que le four).

**Potimarron** : il va donner beaucoup de moelleux, apporter de l'humidité mais aussi de la légèreté (car il remplace le beurre). En effet, ce scone est plus humide (forcément) qu'un scone classique. Si vous ne trouvez pas de potimarron, utilisez en tous cas une courge à la chair ferme, fondante et peu aqueuse comme la courge butternut ou patidou. On trouve toutes ces courges au rayon frais de nombre de grandes surfaces, dans les magasins bio et au marché.

**Olives et feta** : elles forment un binôme parfait. Les olives apportent du caractère, qui contraste avec la pâte, et une touche salée. De même que la feta.

**Texture** : pour avoir du moelleux, il est important de ne pas trop travailler la pâte (le secret) et si possible d'utiliser du lait fermenté (on en trouve en grande surface au rayon du lait). Ici le potimarron va contribuer au moelleux mais la pâte sera un peu plus dense, moins aérée qu'un scone classique (mais plus gourmande).