

Best of Franglais Royan n°9 (avril 2024)

SCONES and COOKING

Scones are wonderfully British, delicious, and so simple even a five-year-old could make them. There's a magic hour just after they come out of the oven when they are so heavenly I just can't imagine why anyone would prefer store-bought scones. Just remember that the less you touch the dough, the shorter and crumblier your scones will be. Get baking! Makes 16 to 20

Ingredients

- 150 g dried fruit, such as sour cherries, raisins, chopped sour apricots, blueberries, or a mixture
- orange juice, for soaking ; 150 g cold unsalted butter
- 500 g self-rising flour, plus a little extra for dusting
- 2 level teaspoons baking powder.
- 2 heaped teaspoons golden caster sugar ; 2 large eggs
- 4 tablespoons milk, plus a little extra for brushing

optional: Jersey clotted cream, good-quality jam, to serve.

Method

1. First and foremost, brilliant scones are about having the confidence to do as little as possible, so do what I say and they'll be really great; and the second and third time you make them you'll get the dough into a solid mass (to come together) even quicker, even better.
2. Put the dried fruit into a bowl and pour over just enough orange juice to cover. Ideally, leave it for a couple of hours. Preheat the oven to 200°C/400°F/gas 6.
3. Put your butter, flour, baking powder, sugar, and a good pinch of sea salt into a mixing bowl and use your thumbs and fingertips to break up the butter and rub it into the flour so you get little cornflake-sized pieces. Make a well in the middle of the dough, add the eggs and milk, and stir it up (incorporate) with a spatula.
4. Drain your soaked fruit and add that to the mixture. Add a tiny splash of milk if needed, until you have a soft, dry dough. Move it around as little as possible to get it looking like a scruffy mass – at this point, you're done. (Mix the wet and dry ingredients together until they just start coming together, do not overwork your dough) Sprinkle over some flour, cover the bowl with clingfilm (plastic wrap) and pop it into the fridge for 15 minutes.
5. Roll the dough out on a lightly floured surface until it's about 2 to 3cm thick. With a 6cm round cutter or the rim of a glass, cut out circles from the dough and place them upside down on a baking sheet – they will rise better that way (so they say). Re-roll any offcuts (leftover dough) to use up the dough.
6. Brush the top of each scone with the extra milk or some melted butter and bake in the oven for 12 to 15 minutes, or until risen and golden. At that point, take them out of the oven and leave them to cool down a little.
7. Serve with clotted cream and a little jam.

short dough / pate brisée (pate "courte" en farine); puff pastry / pate feuilletée ;
rich short crust / pate sablée ; filopastry / pate à brick ; French toast / pain perdu

tamiser	cuire à feu doux	déglacer	saupoudrer	mijoter	cuisson en papillotes	cuisson à l'étuvée
sieve	cook over low heat	deglaze	sprinkle	simmer	cooking in foil or parchment paper	Steaming

Les scones sont merveilleusement britanniques, délicieux et si simples que même un enfant de cinq ans pourrait les faire. Il y a un moment magique juste après leur sortie du four quand ils sont si divins que je ne peux tout simplement pas imaginer pourquoi certains préfèrent des scones achetés en magasin. N'oubliez pas que moins vous travaillez la pâte, plus vos scones seront friables. Préparez-vous à cuisiner ! ” Pour 16 à 20 scones

Ingrédients

- 150 g de fruits séchés, tels que cerises griottes, raisins secs, abricots secs coupés, myrtilles ou un mélange.
 - jus d'orange, pour la macération
 - 150 g de beurre non salé froid
 - 500 g de farine à gâteau (avec de la poudre de levure) et un peu plus pour saupoudrer
 - 2 cuillères à café rases de levure chimique
 - 2 cuillères à café bombées de sucre en poudre brun ; 2 gros œufs
 - 4 cuillères à soupe de lait, et un peu plus pour le badigeonnage
- Facultatif : Crème caillée de Jersey, confiture de bonne qualité, pour servir

Préparation

1. Avant tout, pour des scones excellents il faut oser en faire le moins possible, alors faites ce que je dis et ils seront vraiment géniaux (petit secret, travailler légèrement la pâte, mélanger à peine) ; et la deuxième et la troisième fois que vous les ferez-vous, obtiendrez une belle boule de pâte en encore plus vite, encore meilleure.
2. Mettez les fruits secs dans un bol et versez juste assez de jus d'orange pour couvrir. Idéalement, laissez-le pendant quelques heures. Préchauffer le four à 200°C/400°F/gaz 6.
3. Mettez beurre, farine, levure chimique, sucre et une bonne pincée de sel de mer dans un bol à mélanger et utilisez les bouts de vos doigts pour casser le beurre et l'émietter dans la farine afin d'obtenir de petits morceaux de la taille d'un flocon de maïs. Faire un puits au milieu de la pâte, ajouter les œufs et le lait, et remuer (incorporer) avec une spatule.
4. Égouttez vos fruits trempés et ajoutez-les au mélange. Ajouter un tout petit peu de lait si nécessaire, jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et sèche (qui tient à peine). Remuez là le moins possible pour qu'il ressemble à une masse grossière - à ce stade, vous avez terminé. Saupoudrer de farine, recouvrir le saladier de film alimentaire et le mettre au réfrigérateur pendant 15 minutes.
5. Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce qu'elle ait environ 2 à 3 cm d'épaisseur. Pâtisserie porte-pièce rond de 6 cm ou le bord d'un verre, découpez des cercles dans la pâte et placez-les à l'envers sur une plaque à pâtisserie - ils lèveront mieux ainsi (dit-on). Réétaler les restes pour utiliser la pâte.
6. Badigeonnez le dessus de chaque scone avec le supplément de lait ou un peu de beurre fondu et faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés. À ce moment-là, sortez-les du four et laissez-les refroidir un peu.
7. Servir avec de la crème caillée et un peu de confiture.

« To cook the books" = to falsify financial records / falsifier des documents financiers.

«To go out of the frying pan into the fire" = To go from a bad situation to an even worse one

Passer d'une mauvaise situation à une situation encore pire «tomber de charybde en scylla », mal en pis, pire en pire.

To whisk /Fouetter; to knead /pétrir ; to roll / rouler ; to chill/ refroidir ; leave to set (*rest*) / laisser prendre (*reposer*);
to steam / cuire à la vapeur ; to shred /râper ; to mince/ émincer ; slice / trancher , chop / couper,
bring to the boil / porter à ébullition ; simmer/ mijoter, stir in/ incorporer; stir/remuer ; toss/ mélanger(et aussi jeter)

Peking duck /canard laqué ; *I am stuffed / je suis plein, bourré* (rassasié, repu : plus chic)