



1

3. ORGANISER UNE TEA PARTY

Scones, muffins, cupcakes, à déguster dans un esprit Brit et décalé! A nous les petites (pâtisseries) anglaises!



3

Lilicup, la fête aux "Cupcakes"

Pour ceux qui l'ignorent, le "cupcake" est un petit cake moelleux surmonté d'un délicieux glaçage et d'une décoration colorée et personnalisée. C'est une véritable institution dans les pays anglo-saxons, qui se décline en d'innombrables saveurs. Leila Strebelle et Vanessa Ducheyne ont décidé de consacrer à ces délicieuses bouchées sucrées tout leur savoir-faire de fines cuisinières. Frais du jour et 100% bio, elles les imaginent dans des associations originales, à commander en boîtes de 9 et de 16 pièces via le net, ou à venir savourer dans le salon de dégustation qu'elles ouvrent ce mois-ci à Ixelles. "Lilicup", à partir du 2 novembre au 65 rue du Page à 1050 Bruxelles ou sur le net: www.lilicup.com.



4



5

FIVE O'CLOCK TEA

SCONES ANGLAIS

250 gr de farine - 40 gr de beurre - 15 cl de lait - 1,5 càs de sucre - 1 sachet de levure - du sel

Préchauffer le four à 220°. Dans un saladier mélanger farine, levure et beurre (coupés en morceaux) à la main. Y ajouter le sucre et le sel puis le lait. Travailler pour obtenir une pâte souple. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte de façon à ce qu'elle fasse 2 cm d'épaisseur. Découper à l'aide d'une verre ou d'un emporte pièce des disques de pâte d'environ 5-6 cm de diam. Déposer sur la plaque du four, couverte de papier cuisson, les disques de pâte puis enfourner 12 à 15 minutes (selon l'épaisseur).

6



7

