

## Scones aux pommes de terre, mortadelle, fromage recette de Carole en cuisine

### Ingrédients :

200 gr de pommes de terre

150 gr de farine

30 gr de parmesan râpé

sel, poivre, muscade

½ c à c de levure chimique

1 œuf à température ambiante

### Pour le farce :

10 tranches de mortadelle ou jambon ou salami

10 tranche de fromage au choix

huile d'olive pour la cuisson

Cuire les pommes de terre en robe des champs dans une casserole.

Les éplucher et les écraser avec une fourchette, laissez refroidir.

Ajoutez le sel, poivre, muscade, le parmesan, l'oeuf, la farine et la levure.

Pétrir jusqu'à ce que le mélange soit lisse et non collant.

Étalez la pâte de pommes de terre au roulant sur une surface farinée sur ½ centimètre environ.

Coupez plusieurs cercles de pâte avec un verre ou une tasse.

Ajoutez une tranche de mortadelle et du fromage. Refermez avec un autre disque de pâte, bien souder les côtés avec les doigts.

Chauffez de l'huile d'olive dans une poêle et cuire les scones. Quand ils sont dorés, les égoutter et servir chaud.