

Scones salés au kale et aux oignons

- 3 T farine blanche
- 2 T kale, haché très finement sans les tiges
- 1/2 oignon haché très finement
- 1/2 T huile de noix de coco
- 1-¼ T lait de riz OU 1-¼ T bouillon d'oignons ou de légumes
- 2 c.soupe margarine
- 2 c.soupe poudre à pâte
- 2 c.soupe huile d'olive
- 2 c.soupe vinaigre de cidre
- 1 c.thé sel
- 1 c.thé sucre
- Optionnel : ail granulé

Préchauffer le four à 375.

Faire fondre l'huile de noix de coco au four.

Combiner la farine, poudre à pâte, sel et sucre dans un grand bol.

Dans un autre bol, mélanger le lait de riz et le vinaigre de cidre, laisser reposer 5 minutes.

Sortir l'huile de noix de coco du four, y ajouter la margarine et mélanger.

Mixer le mélange de margarine et d'huile de noix de coco avec la farine à l'aide d'une fourchette. NE PAS TROP MÉLANGER.

Ajouter le mélange de lait de riz et de vinaigre, les oignons, le kale et l'huile d'olive et mélanger avec une cuillère en bois DOUCEMENT.

Mettre de l'huile d'olive sur une plaque et la placer au four 5 minutes.

Sortir la plaque et déposer la pâte à la cuillère en formant des scones de la grosseur désirée.

Mettre au four 20-30 minutes jusqu'à ce que le dessous soit croustillant et le dessus commence à être doré. Ne pas trop cuire.