

SABLÉS OLIVE & FROMAGE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Farine blanche 250g
- Huile de tournesol 125g
- Parmesan ou emmental 50g
- Olives (vertes ou noires) 50g
- 1 œuf

Astuces :

- Il est possible de remplacer l'huile végétale par la même quantité de beurre doux.
- Remplacer les olives par du chorizo.

Préparation : 15 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 15 à 20 minutes | Pour 40 sablés

1. Dénoyer les olives si besoin et les couper en petits morceaux.
2. Dans un saladier (ou au robot) : mélanger la farine, l'huile, le fromage, les olives, l'œuf et pétrir jusqu'à obtenir un pàton.
3. Laisser reposer votre pàton au frais 30 minutes. La pàte va durcir ce qui facilitera le dressage des sablés. Préchauffer le four à 150°C.
4. Sur un plan de travail propre et fariné, abaisser la pàte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 mm environ.
5. A l'aide d'emporte-pièces, former les sablés.
6. Déposer les sablés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laisser cuire 15 à 20 minutes (selon la texture désirée).
7. Sortir les sablés du four et les laisser reposer 15 minutes avant de déguster.



@Recettes100faim.fr