

Sablés salés aux noix de cajou et parmesan



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Ces sablés peuvent être réchauffés légèrement au moment de les servir. Il n'est pas nécessaire de saler la pâte car le fromage, le beurre et les noix le sont déjà.

Recette proposée par : ARMELLE FERRE

Ingrédients

- pour 30 sablés :
- 25 g de semoule de blé - ou polenta
- 75 g de parmesan
- 50 g de noix de cajou salées
- 100 g de farine
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 100 g de beurre demi-sel

Préparation

- 1 Concassez très grossièrement les noix de cajou car entières, elles rendraient la découpe de la pâte difficile.
- 2 Dans un saladier ou le bol d'un robot, mélangez la farine, la levure, la semoule, le parmesan et les noix.
- 3 Ajoutez le beurre en parcelles et remuez bien jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- 4 Formez alors une boule. Ajoutez éventuellement un peu d'eau si le mélange est trop sec.
- 5 Formez ensuite un boudin d'environ 4 centimètres de diamètre, puis réservez au frais 30 minutes minimum.
- 6 Préchauffez le four à 190°C.
- 7 Découpez des rondelles de 8 à 10 millimètres, puis placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Enfournez 15 minutes en surveillant régulièrement la cuisson car les sablés ne doivent pas être trop dorés.
- 9 Laissez ensuite refroidir, puis conservez-les à l'abri de l'humidité.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

