

Sablés au roquefort et noix



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Ils se conservent 2 à 3 jours dans une boîte métallique.

Recette proposée par : Very easy... kitchen

Ingrédients

- pour 20 sablés :
- 150 g de roquefort émietté
- quelques noix concassées
- 0,5 cuillère à café de piment d'espelette
- 1 cuillère à soupe de semoule de blé dur
- 150 g de farine
- 80 g de beurre demi-sel froid

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients (sauf le piment) avec vos doigts pour former une boule.
- 2 Sur une surface farinée avec le piment d'Espelette, formez un boudin d'à peu près 5 centimètres de diamètre. Laissez reposer au frais pendant au moins une heure pour qu'il durcisse. Vous pouvez même le congeler pour une utilisation future.
- 3 Préchauffez votre four sur 180°C, thermostat 6.
- 4 Coupez le boudin en tranches d'un centimètre et disposez-les sur une plaque de cuisson antiadhésive en les espaçant, car les biscuits vont un peu s'étaler. Posez quelques noix dessus en appuyant légèrement, puis faites cuire de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les bords commencent à dorer. Laissez-les refroidir sur une grille.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

