

Sablés au roquefort



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les sablés se conservent 3 ou 4 jours.

Recette proposée par : Blog [kiki création](#)

Ingrédients

- 100 g de roquefort
- 150 g de farine
- 110 g de beurre mou
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de poivre

Préparation

- 1 Fouettez le beurre et émiettez le roquefort. Travaillez ces 2 ingrédients ensemble.
- 2 Ajoutez la farine tamisée, le jaune d'oeuf, l'huile d'olive, le poivre. Mélangez.
- 3 Formez un rouleau de 3 à 4 cm de diamètre avec la pâte. Enveloppez-la dans du film alimentaire puis laissez-la reposer 2 heures au réfrigérateur.
- 4 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 5 Retirez le film, découpez des rondelles de 10 mm d'épaisseur et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Enfournez 20 minutes, sortez la plaque et laissez refroidir un peu avant de déposer les sablés sur une grille.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

