

Sablés au gruyère suisse



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn

Cette recette est sans gluten, elle est réalisée avec de la farine de quinoa.

Ingrédients

- 100 g de gruyère suisse
- 1 jaune d'œuf
- 1 oignon - haché très fin
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs d'eau
- 100 g de farine de quinoa
- thym
- sel

Préparation

- 1 Râpez le gruyère, ajoutez l'huile d'olive, l'oignon, le jaune d'œuf, le sel et le thym. Ajoutez la cuillère à soupe d'eau et mélangez. Déposez la pâte dans un film transparent, refermez de manière à former un boudin d'environ 4 à 5 cm de diamètre et réserver 1 h au réfrigérateur.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (th.6). Découpez des rondelles d'environ 8 mm d'épaisseur et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 12 mns et servez sur un lit de salade.

Proposé par



Nathalie

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurvéda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

