



Recette de sablés au sarrasin et au fromage

Ingrédients

- 100g de farine de sarrasin
(ou mélange avec farine de
froment 2/3, 1/3 pour un
résultat moins
«extrême»)

- 100 grammes de beurre
salé

- 75 grammes d'un fromage
type "Valet" (assez sec,
goûteux)

Préparation

1. Râper le fromage à la rape la plus fine possible. Mélanger d'abord avec la farine.

2. Couper le beurre en petits cubes, et incorporer à la farine, en malaxant doucement. Le but est de ne pas trop faire chauffer le beurre.

3. Une fois la texture assez uniforme, laisser reposer 2 heures au frigo.

4. Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante, abaisser la pâte (cassante, ce n'est pas grave) sur un papier cuisson. Au moment d'enfourner, baisser le thermostat à 180°C.

5. Cuire 7-8 minutes. Puis retirer la plaque de cuisson et attendre.

Délicieux avec une crème fraîche montée au fromage également