

SABLÉS CROUSTILLANTS AU CHÈVRE ET À LA TOMATE SÉCHÉE

Pour 10 sablés / 20 min de préparation / 1 h de réfrigération / 10 min de cuisson

Ingédients

50 g de farine
50 g de flocons d'avoine
1 pincée de sel
50 g de beurre mou
2 cuil. à soupe de lait
3 pétales de tomate séchée
1 crottin de chèvre

Matériel

Film alimentaire

1. Dans un saladier, mélangez du bout des doigts la farine, les flocons d'avoine, le sel et le beurre mou. Une fois le mélange à consistance sableuse, ajoutez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène. À ce stade, ajoutez les pétales de tomate séchée découpées en petits dés et le crottin de chèvre détaillé en dés également. Mélangez vivement.

2. Roulez la pâte en forme de boudin et enveloppez-le de film alimentaire. Réservez-le au frais pendant 1 h.

3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Sortez le boudin de pâte du réfrigérateur et découpez-le en tranches. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie et enfournez-les pour 10 min de cuisson.

4. Décollez les sablés de la plaque à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir sur une grille.

CONSEILS

on peut utiliser des tomates séchées à l'huile . 6 → 10 -
Les sablés peuvent se conserver un à deux jours dans une boîte hermétique. Vous pouvez réaliser le boudin de pâte plusieurs heures à l'avance, voire la veille.