

Sablés au Comté et aux Figues

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- COMTÉ	100g râpé
- BEURRE	100g
- FIGUES SÉCHÉES	80g
- FARINE	100g
- SEL	1 pincée
- POIVRE	
- OEUF(S)	1



Recette:

- Coupez finement les figues.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec le Comté râpé, les figues, le sel et le poivre.
- Ajoutez le beurre en morceaux (légèrement ramolli) et travaillez la pâte pour obtenir un préparation sablée. Ajoutez enfin l'œuf et pétrissez rapidement pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Abaissez légèrement la pâte sur du papier sulfurisé, filmez et réservez au réfrigérateur pour au moins 1 heure.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Formez des petits biscuits d'une épaisseur de 5 mm et déposez sur une plaque allant au four chemisée de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 12 minutes.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir avant de déguster.

Remarque:

Pour 15-20 pièces