

*Entrées chaudes aux légumes*

# Sablé de thym et parmesan aux tomates et chèvre frais



**1h45** **35 min** **40 min** **30 min** **502**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier, verser la farine, la levure et le thym. Mélanger.
- 2 Clarifier les œufs, réserver les jaunes et les blancs dans deux bols séparés. Seuls les jaunes serviront pour cette recette.
- 3 Dans un saladier, mélanger le beurre pommade et le parmesan râpé en poudre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Incorporer les jaunes les uns après les autres dans cette pâte.
- 5 Ajouter le mélange sec. Mélanger délicatement à la main, puis tasser la pâte dans le fond jusqu'à réaliser une boule. Laisser reposer.
- 6 Filmer et laisser reposer la pâte pendant 20 minutes au frais.

## Étape 2

### Préparation des tomates confites

Préchauffer le four à 160°(Th.5).

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les sablés

40 g **Parmesan**  
100 g **Farine**  
0.25 sachet(s) **Levure chimique**  
75 g **Beurre**  
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
1 c. à café **Thym**

### Ingrédients pour la garniture

30 **Tomate(s) cerise**  
1 trait **Huile d'olive**  
1 c. à café **Thym**  
100 g **Chèvre frais**  
2 c. à soupe **Moutarde ancienne**  
1 **Fleur de sel**  
1 feuille(s) **Laurier**  
1 **Poivre**

- 1
- 2 Déposer les tomates cerises dans un plat allant au four. Saupoudrer de fleur de sel, de thym et de feuille de laurier émiettée. Ajouter un filet d'huile d'olive.
- 3 Rouler les tomates dans l'assaisonnement, les enfourner pendant 15 minutes.

### Étape 3

#### Abaisse de la pâte

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur et ôter le film.
- 2 Fleurer le plan de travail, c'est à dire le fariner. Couper la pâte en autant de part que de sablés prévus.
- 3 Aplanir la pâte à la main, saupoudrer de farine puis l'abaisser au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'un peu moins 1 cm.
- 4 Avec un emporte pièce, découper un cercle dans chaque abaisse de pâte. Laisser la pâte dans l'emporte pièce.
- 5 Cuire les parures à la même température que les sablés, émiettées comme du crumble. Les saupoudrer ensuite sur une salade.
- 6 Déposer les sablés sur une plaque de four anti-adhésive, enfourner pendant 20 minutes à 170°(Th.5-6).

### Étape 4

#### Montage des sablés

- 1 Sortir les tomates confites et les sablés du four. Retirer les emporte pièces des sablés.
- 2 Etaler un peu de moutarde sur chaque sablé, déposer dessus les tomates confites en partant du milieu.
- 3 Surmonter de fromage de chèvre, saupoudrer de poivre.
- 4 Enfouner sous un grill bien chaud pendant 5 minutes.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Sortir les sablés du four.
- 2 Assaisonner la salade de roquette avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique. Mélanger à la main.
- 3 Décorer l'assiette avec du balsamique réduit ou de la crème de balsamique.
- 4 Déposer un lit de roquette sur l'assiette, déposer un sablé dessus.
- 5 Terminer avec une feuille de laurier et un filet d'huile d'olive.

#### Ingrédients pour le dressage

100 g **Roquette**  
 3 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

#### Ingrédients pour le décor

1 **Crème(s) de balsamique**  
 4 feuille(s) **Laurier**