



Finger food

Sablés au comté et cumin



55 min **10 min** **15 min** **30 min** **479**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
sablés au comté et au
cumin**

150 g **Comté**
100 g **Beurre**
150 g **Farine**
1.5 c. à café **Cumin (en
poudre)**

Étape 1

Préparation des sablés au comté et cumin

- 1 Couper le beurre en petits dés à l'aide d'un couteau d'office puis les débarrasser dans un saladier avec la farine et le cumin.
- 2 Râper le comté au-dessus du saladier.
- 3 Mélanger les ingrédients à la main jusqu'à obtention d'une pâte consistante.
- 4 Former un boudin de pâte de 4 cm de diamètre et l'envelopper dans du film alimentaire.
- 5 Réserver au minimum 30 minutes au réfrigérateur.
- 6 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 7 Tapiser une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.
- 8 Retirer le film alimentaire du boudin de pâte et le couper en disques d'1 cm d'épaisseur.
- 9 Disposer les sablés sur la plaque à pâtisserie et enfourner pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les bords des sablés soient bien dorés.

Étape 2

Dressage

1 Sortir les sablés du four et les disposer sur une grille à pâtisserie pour les laisser refroidir.

2 Servir froid.