Sablés aux herbes

© le menu

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION: env. 1 heure 15
MISE AU FRAIS: env. 1 heure 30
CUISSON AU FOUR: env. 12 minutes

POUR env. 30 pièces

1 emporte-pièce d'env. 5 cm Ø
Papier cuisson pour abaisser et pour les plaques du four

LA PÂTE
250 g de farine
¾ de cc de sel
25 g de sucre
225 g de beurre, froid, en morceaux
1½ cs de thym, effeuillé
poivre
2 jaunes d'œufs
feuilles entières d'herbes, p. ex. basilic, sauge, origan, persil, estragon

LA FARCE
200 g fromage frais
100 g Sbrinz AOP, râpé
1 dl crème

PRÉPARATION

PÂTE Mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter le beurre et sabler la pâte du bout des doigts. Incorporer le thym et le poivre. Ajouter le jaune d'œuf, rassembler en pâte. Mettre au frais emballé dans du film alimentaire au moins 1 heure.

FAÇONNAGE Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur entre deux morceaux de papier cuisson. Disposer les feuilles des herbes sur la pâte en les espaçant de 5 cm. Faire pénétrer légèrement en abaissant recouvert d'un papier cuisson. Découper des rondelles d'env. 5 cm Ø. Répartir sur les plaques préparées en laissant suffisamment d'espace entre les rondelles. Rassembler le reste de pâte et découper autant de rondelles sans les herbes, répartir sur les plaques préparées. Mettre les rondelles 30 minutes au frais.

CUISSON AU FOUR Cuire 10–12 minutes au four préchauffé à 160° C (chaleur tournante/air pulsé). Retirer, laisser refroidir sur une grille.

FARCE Fouetter le fromage frais en masse onctueuse, ajouter le sbrinz et la crème, remuer en une masse tartinable. Tartiner les fonds de sablés sans les herbes avec ce mélange, couvrir avec un sablé aux herbes. Servir de suite.

> **Conseil** Les sablés non farcis se conservent quelques jours dans une boîte hermétique. Conserver au frais, mais pas au réfrigérateur.
>
> Lors de la décoration de la pâte avec les herbes, procéder par portion, ainsi on arrive mieux à gérer l'espace entre les herbes et on a moins de chutes de pâte.