

Sablés au Gruyère de France



Durée :
45 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

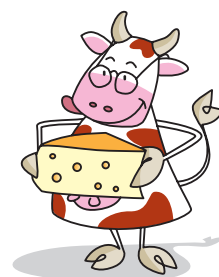
Ingrédients

Pour 30 sablés

- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 100 g de Gruyère de France
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot bleu

Préparation

- Dans un récipient, versez la farine, le Gruyère de France râpé, le beurre en morceaux, les graines de pavot et une pincée de sel. Mélangez avec les doigts pour bien incorporer le beurre, puis ajoutez l'œuf. Faites une boule compacte et réservez au frais pendant au moins 15 min.
- Étalez la pâte puis découpez des ronds de pâte, d'environ 5 cm et de 4 à 5 mm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce puis placez-les sur une plaque à pâtisserie. Faites cuire au four à 180°C pendant 15 min. Laissez refroidir sur une grille.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance