

Sablés express au Comté

Pour 20 petits sablés

Préparation : 5 min - Cuisson : 13 min

Ingrédients :

- 60g de beurre mou
- 70g de farine
- 50g de Comté
- 1cc de graines de sésame
- 1/2cc de graines de pavot
- quelques branches de Thym
- Fleur de sel



Ustensiles spécifiques : une feuille de cuisson ou une toile siliconnée!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 160°C.
- Dans un saladier, malaxer le beurre coupé et la farine jusqu'à obtenir la consistance d'un crumble.
- Ajouter le Comté râpé et bien mélanger.
- Ajouter les graines et le thym.
- Malaxer encore un peu.
- Prélever des boules de pâte de la taille d'une petite noix.
- Saupoudrer de Fleur de Sel et aplatir chaque boule avec le dos d'une cuillère.
- Enfourner durant 13 min environ.

Bon appétit !!!!