

Sablés au comté

Sésame et herbes de Provence



Pour environ 32 à 33 sablés

Préparation : 5 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 100 g de beurre 1/2 sel à température ambiante
- 130 g de comté
- 150 g de farine
- 2 c à soupe de graines de sésame (1,5 c à soupe pour moi)
- 1 c à dessert d'herbes de Provence
- Poivre (mélange de baies)

Au thermomix : Mixez le comté **6 secondes/vitesse 7**.

Ajoutez la farine, le beurre puis faites une pulsion turbo. Cela permet une bonne répartition du beurre dans la pâte surtout si celui-ci n'est pas mou.

Ajoutez les graines de sésame, les herbe de Provence et le poivre. Mixez **10 secondes/vitesse 4**.

Rassemblez la pâte en mixant **10 secondes/vitesse 2/fonction sens inverse**.

Si le mélange a un aspect granuleux (type crumble), ce n'est pas grave, vous arriverez à façonner la pâte rapidement avec les mains pour former 2 boudins ou une boule pour pouvoir l'étaler.

Au robot : Mélangez tous les ingrédients en utilisant du comté déjà râpé et surtout un beurre mou qui est le liant principal dans cette pâte.

Filmez la pâte et laissez reposer au réfrigérateur minimum 30 minutes.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Coupez les boudins en tranches de 0,5 cm environ à l'aide d'un couteau ou d'un coupe-pâte.

Placez chaque portion sur 2 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé ou sur un tapis de cuisson en silicone.

Glissez au four pour 12 minutes en position chaleur tournante, si vous en avez une sur votre four. La température et le temps de cuisson sont identiques et dépendent du four de chacun.

Les sablés durcissent en refroidissant.

Vous pouvez préparer vos boudins à l'avance et les placer au congélateur.

Après cuisson, les sablés se gardent dans une boîte métallique de préférence pour conserver leur "croquant".