

Sablé à la mimolette vieille



Ingrédients

- 350 gr de beurre
- 500 gr de farine
- 1 œuf
- 2 gr de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de thym
- 2 cuillères à soupe de mimolette vieille Label Rouge râpée finement pour parsemer sur les sablés

Quantité pour

80 sablés

Temps de préparation

15 mn

Cuisson

8 mn

Préparation

Sortez le beurre à l'avance pour le laisser ramollir à l'air ambiant afin d'en faire un beurre pommade. Procédez comme pour une pâte à tarte, mélangez la farine avec le beurre pommade.

Ajoutez la levure, le thym et les deux cuillères de mimolette, lorsque le mélange est bien homogène ajoutez l'œuf et formez la pâte à sablé. Laissez la reposer 3 heures au froid puis étalez au rouleau la pâte à environ 2 millimètres d'épaisseur. Détaillez selon vos besoins la pâte en petits rectangles, en cercles ou en carrés.

Parsemez ensuite un peu de mimolette râpée sur les sablés crus puis enfournez à four chaud 180° pendant 8 minutes, environ. Vous pouvez servir ces petits sablés à l'apéritif et les accompagner des rillettes de poissons, d'une tapenade olives noires ou d'une purée de persil plat assaisonnée de sel et d'huile d'olive.