
Sablés salés au fromage (cuillères sablées)



Des petites cuillères sablées salées, au fromage et aux piments...

Pour environ 30 sablés:

100g de beurre mou

250g de farine

une 1/2 cuil. à café de levure chimique

Un filet d'huile d'olive

3 cuil. à soupe de gruyère râpé

3 portions de fromage frais (vache qui rit, kiri...)

1 cuil. à café de piment doux ou fort selon le
gout

1 cuil. à soupe de graines de pavot

Sel, poivre

Graines de pavot ou de sésame pour la déco

Un jaune d'œuf

Travailler le beurre mou avec le fromage frais, ajouter les piments, l'huile d'olive, les graines de pavot et le gruyère, saler, poivrer.

Incorporer la levure puis la farine petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple (arrêter d'ajouter la farine dès l'obtention d'une boule de pâte souple, d'où l'intérêt de ne pas ajouter la farine d'un coup)



Placer au frais pendant 15 minutes puis étaler la pâte à l'aide d'un rouleau pâtissier sur un plan fariné.

Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce, ici j'ai utilisé le découpoir sous forme d'une cuillère,

Badigeonner la partie ovale de jaune d'œuf puis la saupoudrer de graines de pavot.

Mettre sur une plaque du four recouverte de tapis de cuisson puis mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes.