

Sablés de Comté AOP Xavier David au chorizo



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 80 g de Comté AOP Xavier David
- 50 g de chorizo
- 50 g de beurre
- 100 g de farine
- Sel

Étapes de la préparation

1. Dans un saladier, versez la farine et le sel.
2. Ajoutez le beurre que vous aurez préalablement fait ramollir et 30 grammes d'eau. Travaillez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez le chorizo et le Comté mixés très finement. Malaxez, formez une boule, emballez dans une feuille de papier étirable et réservez au frais une heure.



3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Avec un emporte-pièce, découpez des petits ronds, déposez sur un papier cuisson sur la plaque du four et enfournez pour 15 minutes environ. Une fois dorés et cuits, sortez du four et laissez refroidir avant de déguster.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible d'épicer la pâte avec un peu de quatre épices ou de cumin. Le chorizo peut être remplacé par du jambon sec ou fumé.