



Petits sablés au Cantal vieux, farine de lentilles blondes de Saint-Flour et olives noires

(Pour 6 personnes - Préparation : 10 minutes - Cuisson : 15 minutes - Repos : 1h)

Les ingrédients :

- 130 Grs de farine T55
- 50 Grs de farine de lentilles blondes de Saint-Flour (Optionnel)
- 100 Grs de Cantal Vieux râpé - 100 Grs de beurre en dés
- 2 jaunes d'oeuf - 2 pincées de fleur de sel - 10 olives noires à la grecque
- QS de graines de sésame torréfiées

La recette :

- Dénoyautez les olives noires, les détailler en petit morceaux et les déshydrater 20 minutes à 150° sur une plaque de cuisson.
- Mélangez la farine, le Cantal râpé, le sel et les morceaux d'olives déshydratés refroidis. Ajoutez le beurre froid et sablez du bout des doigts ou, plus cool, à la feuille de votre robot préféré, K.A., I love you !!
- Quand un sable grossier est formé, ajoutez les jaunes et travaillez jusqu'à l'obtention d'une boule. Attention à ne pas trop travailler quand même !!!
- Divisez votre pâton en 2 parts égales et formez 2 boudins réguliers de 2cm de diamètre. Roulez un des deux boudins dans les graines de sésame torréfiées et filmez au contact avant de laisser reposer 1 heure minimum au réfrigérateur. Profitez-en pour mettre un peu d'ordre dans votre cuisine durant cette étape !!
- Après cette étape de repos, ''pour la pâte uniquement'', retirez le film plastique, détailler en rondelle de 1/2 cm d'épaisseur vos deux boudins de pâte et cuire 15 mn à 180° sur une plaque à pâtisserie.
- Bonne dégustation.

Bonne dégustation !

