

CAP Océan

SABLÉS BRETONS AU PARMESAN ET RILLETTES DE THON MSC* PIMENT D'ESPELETTE 140G CAP Océan



|  x6 |

INGRÉDIENTS

Pour 24 sablés environ

- 100g de parmesan râpé
- 20g de sucre
- 100g de beurre ½ sel
- 200g de farine
- 2 jaunes d'œuf
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 2 pincées de fleur de sel
- 2 pots de Rillettes de Thon MSC Piment d'Espelette Cap Océan

MATÉRIEL

- Un saladier
- Du film alimentaire
- Un four + plaque à pâtisserie

RÉALISATION

Dans un saladier, mettez le parmesan, le sucre, la farine, le beurre coupé en morceaux, la levure, le paprika et la fleur de sel.

Sablez le mélange jusqu'à obtenir une boule de pâte ou si vous le faites au robot, attendez que la pâte s'agglutine à la feuille.

Fraisez* avec la paume de la main.

Fleurez* le plan de travail.

Roulez un boudin de 4 cm de diamètre dans du film alimentaire et réservez-le au réfrigérateur 30 mins (cela permettra de faciliter la découpe des sablés et obtenir un disque régulier).

Détaillez ensuite des rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant légèrement.

Enfournez vos biscuits dans un four préchauffé à 170-180°C jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle coloration blonde (15 mn environ, coloration à surveiller).

Retirez du four et attendez que les sablés refroidissent.

Une fois refroidis, garnissez-les de Rillettes de Thon MSC* Piment d'Espelette 140g Cap Océan à la douille cannulée.

Décorez d'une feuille de cerfeuil et dégustez.

*Fraisier une pâte : Malaxer la pâte crue en l'écrasant avec la paume de la main pour mélanger les ingrédients.

*Fleurer : saupoudrer d'une fine pellicule de farine sur le plan de travail.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes et Tartinables » de Cap Océan.