

Laguiole vieux en tuiles sablées



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Laguiole](#) : 50g finement râpé ou émietté

50 g de farine

50 g de beurre mou

Préparation

1 Travaillez tous ces ingrédients du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sableux. Ramassez-les en boule en pressant celle-ci du bout des doigts pour la solidifier, sans trop insister. Enveloppez-la de film étirable et faites-la reposer 1 heure au réfrigérateur.

2 Préchauffez votre four à 180 °C. Posez la boule de pâte sur une grande feuille de papier sulfurisé et étalez-la soigneusement au rouleau, à 3-4 mm d'épaisseur environ. Elle est très friable, vous aurez sans doute à la ressouder par endroits avec vos doigts. Glissez la feuille sur une plaque et faites cuire 10 minutes au four (la coloration doit être uniformément dorée).

3 Au sortir du four, découpez la plaque de pâte en carrés, détachez les morceaux et laissez-les refroidir sur une grille.