

Sablés au Sbrinz



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

15 minutes

Ingrédients

150 g [Sbrinz](#) ou [Gruyère](#) râpé

150 g farine

150 g beurre

1 oeuf

sel, cayenne



Préparation

Sur une planche farinée, préparez une pâte sablée en agglomérant du bout des doigts 150 g de farine, 150 g de beurre amolli, auxquels vous ajoutez 150 g de **Sbrinz** râpé, l'oeuf entier en pétrissant. Assaisonnez. Homogénéisez bien en fraisant à la paume des mains. Roulez le pâton en boule dans un linge fariné. Placez-la dans une terrine à reposer 2 heures. Au bout de ce temps, étalez et abaissez la pâte au rouleau à 5 mm d'épaisseur. Découpez des galettes de 6 cm de diamètre (ou plus) à l'emporte-pièce. Enfouez 15 minutes à 240° jusqu'au brun clair. Défourner, laissez refroidir.