

# Stilton en sablés



Catégorie

Entrée



Personnes

10 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

- \*150 g de [Stilton](#) émietté
- \*100 g de beurre mou
- \*250 g de farine
- \*150 g de noisettes en poudre

## Préparation

Faites une pâte sablée avec tous les ingrédients. Roulez en un gros boudin, enveloppez d'un film et mettez au réfrigérateur pendant quelques heures.

Coupez en tranches de 1 centimètre et posez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Mettez au four préchauffé à 180° (th.6) et faites cuire 25 minutes.