



## Sablés salés au chèvre, mirabelles, muscade et menthe fraîche

Pour une trentaine de sablés

180g de farine  
70 g de beurre salé  
45 g d'huile d'olive  
50 g de Cantal jeune  
1 oeuf  
1/4 c. à c. de muscade  
1/4 c. à c. de sel de mer  
*Pour la mousse de chèvre*  
180 g de chèvre frais (type Petit billy)  
10 cl de crème liquide  
1 dizaine de feuilles de menthe  
*Pour les mirabelles*  
15 mirabelles  
Poivre du moulin (mélange 5 baies)  
Fleur de sel  
2 c. à s. d'huile d'olive



### *Préparez les sablés:*

Mettez dans un saladier le beurre coupé en dés, l'oeuf, l'huile d'olive, le cantal râpé, la muscade et le sel et mélangez pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez la farine en une seule fois et mélangez avec vos mains pour obtenir une boule homogène. Roulez cette pâte en un boudin, emballez-le dans un film plastique et mettez-le au réfrigérateur pendant 30 minutes (ou au congélateur le temps de vous occuper des mirabelles).

Dénoyautez les mirabelles et coupez-les en deux. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et déposez les mirabelles. Salez, poivrez. Faites-les dorer à feu vif pendant 3 minutes en remuant souvent, elles ne doivent pas se défaire. Réservez sur une assiette. Mettez le four à préchauffer à 90°.

Sortez la pâte, déballez-la et coupez-la en rondelles assez fines et déposez-les sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé ou de silicone. Enfourez pour 15 mn, jusqu'à ce que les sablés soient dorés. Laissez-les refroidir sur une grille.

### *Préparez la mousse de chèvre*

Dans un saladier, fouettez ensemble le fromage de chèvre frais et la crème liquide bien froide jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance d'une chantilly épaisse. ciselez les feuilles de menthe et ajoutez-les au mélange.

Quand toutes les préparations sont froides, montez les bouchées: Transférez la mousse de chèvre dans une poche à douille et déposez-en une collerette sur chaque sablés, puis déposez une demi-mirabelle dessus. Donnez un dernier tour de moulin à poivre au moment de servir.