

Sablés à la farine de pois chiche, curry et parmesan

Pour environ 25 biscuits:

150 g de farine de pois chiche

50 g de fécule de pomme de terre (ou de Maïzena)

50 g de beurre froid

15 g de sucre glace

1 bonne pincée de sel

100 g de chèvre frais (type Petit Billy, dans la recette originale: faisselle de brebis égouttée)

3-4 pétales de tomates séchées

50 g de parmesan râpé (de la tomme de brebis dans la version de Garance)

curry (à doser selon vos goûts)

1 jaune d'oeuf

lait pour dorer

graines de sésame et fleur de sel

Dans le bol du kitchenaid (ou à la main), sabler la farine, la fécule, le sucre, le sel et le beurre. Ajouter le chèvre frais, les tomates séchées taillées en petits dés, le parmesan et le curry. Ajouter ensuite le jaune d'oeuf légèrement battu puis pétrir sans trop travailler la pâte.



La verser sur le plan de travail et la fraiser (c'est-à-dire l'aplatir avec la paume de la main) de façon à bien incorporer la matière grasse. Répéter l'opération plusieurs fois. Façonner un boudin de 4-5 cm de diamètre et envelopper de film. Placer au réfrigérateur pendant 2 h.

Préchauffer le four à 180°.

Couper le boudin de pâte en tronçons (pas trop épais) et les déposer sur une plaque à pâtisserie (couverte de papier ou d'un tapis de cuisson si nécessaire). Badigeonner de lait avec un pinceau et saupoudrer de graines de sésame et de fleur de sel. Enfourner et laisser cuire 10 min puis baisser la température du four à 160° et poursuivre la cuisson 5 min.

Laisser refroidir ensuite sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>