

### **SABLES A LA SCAMORZA**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: environ 15-20 mn**

**Pour une trentaine de sablés un peu épais:**

une boule scamorza de 280 g environ (ne pas enlever la peau)

175 g de farine

60 g de beurre

2 jaunes d'oeufs

1 c. à café de levure

Sel + fleur de sel

Couper la scamorza en morceau de la taille d'une noix et les mettre dans le mixer avec la farine et la levure. Mixer pour obtenir un grain pas trop lisse.

Procéder ensuite comme pour une pâte normale, au robot ou à la main, ajouter le beurre, les deux jaunes et un peu de sel. Former une boule puis un boudin, le réserver au frais 1 heure environ.

Préchauffer le four à 180°.

Couper des tranches assez épaisses (6-7 mm) , enfourner 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les sablés aient une jolie couleur.