

SABLES A LA SEMOULE ET AUX NOIX DE PECAN



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn environ

Pour environ 25 sablés:

180 g de farine

90 g de semoule fine

90 g de beurre

90 g de fromage Philadelphia ou Saint-Morêt

1 càc de levure

2 c. à soupe de noix de pécan grossièrement concassées

2 pincées de piment d'Espelette

sel fin + fleur de sel

Dans le bol du mixer (ou à la main) travailler rapidement tous les ingrédients (sauf la fleur de sel) jusqu'à l'obtention d'une boule homogène.

Rouler la pâte en forme de boudin en l'enveloppant dans un papier film. Réserver au frais environ 1 heure.

Préchauffer le four à 180°.

Avec un couteau à lame fine, détailler des rondelles d'environ 5 millimètres d'épaisseur, les déposer sur une plaque et les saupoudrer d'un peu de fleur de sel. Terminer en appuyant légèrement avec les doigts.

Enfourner une quinzaine de minutes.