

### **SABLES AU SALERS ET AUX NOIX**



**Facile**

**Préparation: quelques minutes 2 heures avant si possible**

**Cuisson: 10 mn**

#### **Pour une bonne vingtaine de sablés:**

150 g de farine

50 g de noix mixées

100 g de beurre pas trop dur

120 g de Salers assez sec râpé

1 jaune d'œuf

1 pincée de piment d'Espelette

Une pincée de sel

Au robot si possible, ou du bout des doigts, mélanger d'abord tous les ingrédients secs avec le fromage. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, le jaune d'œuf et le sel. Travailler rapidement.

La pâte obtenue est sableuse mais souple, sinon, rajouter un goutte d'eau. Avec les mains, façonner un lingot ou un boudin et le laisser au frais au minimum 1 heure (la veille éventuellement).

Découper en tranches de 5 à 6 mm d'épaisseur.

Préchauffer le four à 220°.

Enfourner jusqu'à ce que les sablés soient dorés et assez clairs.