

Sablés piquants au cheddar

2 tasses de farine
3/4 de tasse de beurre froid en morceaux
2 tasses de cheddar extra-fort râpé (environ 200 gr de fromage)
1/4 de c. à thé de piment d'Espelette
1 c. à thé de sel

Au robot; mettre la farine, le piment d'Espelette, le sel et le beurre.
Pulser pour rendre la préparation granuleuse.
Ajouter le fromage râpé et faire tourner jusqu'à la formation d'une boule.
Faire des cylindres et enrouler dans du Saran Wrap.
Réfrigérer 1 h ou 2.
Couper en tranches d'1/4 de pouce.
Cuire à 350F 15 à 17 minutes.

Note

Cette recette donne facilement 3 rouleaux.
On peut congeler les rouleaux non utilisés.
Les faire décongeler lentement avant de les découper en tranches et de cuire les délicieux petits
sablés.

Bon appétit

Manon et Richard!