

# Sablés apéritifs au chèvre & tomates séchées

# RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



13 minutes



20 sablés

## INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de blé\* ancien T80 de Nicolas Chevalier
- 80 g de beurre\* demi-sel en vrac
- 1 œuf\*
- 80 g de tome de chèvre\*
- 100 g de tomates séchées à l'huile en vrac

1. Émincer les tomates séchées, couper la tome de chèvre en brunoise, ciseler la ciboulette et réserver.
2. Dans un cul-de-poule, mélanger la farine et le beurre demi-sel coupé en dés, puis sabler du bout des doigts.
3. Incorporer l'œuf, puis le fromage, les tomates séchées et la ciboulette.
4. Malaxer, former un boudin de 5 cm de diamètre et réserver au frais pendant 39 minutes.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Couper le boudin en tranches et les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Cuire 13 minutes et servir à l'apéritif accompagnés d'un vin blanc sec ou rosé !

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

**Fenouil Sargé**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**Fenouil Université**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**Fenouil République**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**Fenouil Atlantides**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
4-6 avenue d'Hauoua  
02 85 29 29 69

**Fenouil Antarès**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Rond-point d'Antarès  
02 43 78 93 82