

Petits sablés au safran, parmesan & graines de pavot

Ingrédients pour environ 35 sablés :

- 150 g de farine
- 120 g de beurre salé
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 70 g de parmesan râpé
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à café de safran en poudre
- 2 cuillères à café de graines de pavot
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel

Préparation :

Dans un petit saladier, mélangez la farine à la fécule.

Mettez le beurre coupé en morceaux dans un autre saladier, ajoutez-y le jaune d'oeuf, le parmesan et le mélange de farine et de fécule.

Puis, du bout des doigts, travaillez le tout rapidement, jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajoutez le safran, le paprika, les graines de pavot et l'huile d'olive.

Puis travaillez encore la pâte pour faire bien amalgamer tous les ingrédients.

Salez si nécessaire.

Transférez la pâte obtenue sur un plan de travail légèrement fariné.

Prélevez des morceaux de pâte et, petit à petit, formez des petits boudins de 3 cm de diamètre.

Ne faites pas de longs boudins car ils risqueraient de se casser.

Enveloppez les boudons de pâte dans du film alimentaire en les resserrant bien et faites-les reposer au frais 30 minutes pour faire durcir la pâte.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 180° C.

Une fois le temps de repos passé, retirez le film et coupez chaque boudin en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Disposez les sablés obtenus à plat et bien espacés, sur du papier sulfurisé préalablement étalé sur une plaque allant au four.

Enfournez-les et faites-les cuire 10 à 12 minutes.

Dès qu'ils sont à peine dorés, sortez-les du four encore légèrement souples et à l'aide d'une spatule, transférez-les sur une grille.

Laissez-les refroidir avant de les déguster.