SABLÉS AUX HARICOTS DE MER

Ingrédients :

17 g de haricots de mer secs
100 g de farine de blé type 55
100 g de parmesan râpé
100 g de beurre doux froid en cubes

Préparation :

Réduire les haricots de mer en poudre.
Ajouter la farine et le parmesan puis mélanger en procédant par impulsions.
Ajouter le beurre et poursuivre le mélange jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.
Déposer la préparation dans un film alimentaire, rouler en un cylindre d'environ 5 cm de diamètre et laisser reposer au réfrigérateur au moins une heure.
Préchauffer le four à 180 °C.
Découper le cylindre en tranches de 1 cm d'épaisseur et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuisson :

Enfourner pour environ 8 min selon l'épaisseur des sablés et la puissance du four.

Recette de Johanne Vigneau « Savez-vous goûter les algues » page 52
Presses EHESP
Proposée par Isabelle.R
Troc-recettes de Pleudaniel : 22/11/19