



sablés au fromage frais



4 pers



15 mn



15 mn

Les ingrédients

- 1 pâte brisée
- Fromage frais
- 1 c. à s d'amandes effilées
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180 °C (Th.6).

Etape 2

Étaler la pâte froide. À l'aide d'un emporte-pièce prélever 8 ronds et 4 coeurs.

Etape 3

Mettre les sablés sur une plaque, saler, poivrer et saupoudrer d'amandes effilées brisées.

Etape 4

Enfourner pendant 10 minutes. Une fois les sablés dorées, laisser refroidir 15 minutes.

Etape 5

Étaler le fromage frais et saupoudrer de paprika.

