Sablés au comté et fines herbes

Bonjour à toutes et tous

Le week-end dernier, enfants chez Papy et Mamy oblige, nous en avons « profité » pour inviter des amis prendre l'apéro. En cherchant dans ma base de recettes (sur mon pc), je suis arrivée sur une qui a toujours beaucoup de succès des petits biscuits apéro (sablés) au **comté et aux fines herbes**. Ce sont d'excellents substituts maison aux célèbres « *miniquiches*« , « *minizza* » que petits et grands picorent avec gourmandise. De plus ils sont très faciles à préparer (même avec 2 mains gauches) et demandent peu d'ingrédients.

Bref, ce soir-là, alors que nos amis se régalaient de ces sablés maison, on me demanda la recette… et si elle était sur le blog. Certaine de l'avoir partagée, je répondis par l'affirmative, et vis mon amie chercher avec son smartphone. Au bout de 3 minutes… constant vu fait, recette absente. Ni sur la section « apéro », ni via les mots clés « sablés », »comté »,etc.. J'ai vécu un grand moment de solitude en découvrant que j'avais oublié de la poster.

Tir corrigé semaine d'après avec une nouvelle fournée de sablés réalisée pour prendre une photo et avec ce billet. Je me dis qu'il pourra vous intéresser pour vos apéros de l'été (ou plus, ces sablés marchent en toute saison). Bonne journée

Sablés apéritifs comté et fines herbes

Recette : Sablés comté et fines herbes

Saison de la recette : Toute l’année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à café de sel
- *75 g de comté* (1)
- 6-8 brins de ciboulette
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre

Réalisation

- Déposez dans un saladier la farine, le sel, poivre et le beurre. Mélangez la pâte du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle ressemble à un amas de grains de sable.
- Râpez le comté, hachez les herbes, et mélangez soigneusement à la pâte.
- Cassez l'œuf dans le saladier puis mélangez jusqu'à bien amalgamer la pâte. Formez un boudin de de 3-4 cm de large, filmez le puis mettez-le au frais pendant une demi-heure à une heure (le temps qu'il durcisse).
- Récupérez la pâte, puis coupez la en fines rondelles (environ 0.5 cm de large). Déposez les sablés sur une plaque à four recouverte de papier cuisson;
- Enfournez pour 10-15 min à 170°C, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laissez bien refroidir avant de servir.

Servez chaud. Accompagnez de semoule ou de boulghour pour les gros appétits

---

Astuces :

- (1) n vieux comté (12 mois affinage) sera un vrai plus pour cette recette.
- Ces sablés se conserveront bien 48h, dans une boîte en fer ou plastique. Ne les mettez pas au réfrigérateur.
- *A l'avance* : Vous pouvez préparer la pâte à l'avance (jusqu'à étape 3) puis la congeler. Vous décongèlerez au besoin (nb ; laissez décongeler quelques minutes avant de couper les sablés, sinon cela sera difficile)