

# Sablé au comté, romarin et graines de nigelle



Bonjour, voici une recette de sablés supra-croustillants pour accompagner apéros, salades, soupes....

Les ingrédients :

- 180g de farine de froment ou 150g de farine de froment et 30g de blé noir
- 120g de beurre
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 pincées de fleur de sel
- 100g de comté râpé
- 1 cs de graines de nigelle
- 1cs de romarin

A faire au robot ou avec ses petites mains.

Dans le bol du robot, verser tous les ingrédients et mélanger avec la feuille jusqu'à obtenir une boule de pâte. Ne pas trop mélanger, si besoin; arrêter lorsque la consistance est sableuse et façonner en boule sur le plan travail.

Diviser la pâte en 2 et former 2 rouleaux d'environ 3-4 cm de diamètre. Réserver au réfrigérateur au moins 1h (on peut laisser une journée) ou 30 min au congélateur.

Autre méthode : étaler la pâte sur une épaisseur entre 0,5 et 1cm. Après refroidissement, découper des petits rectangles à l'aide d'un couteau ou d'une roulette à pizza.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper en tranches d'environ 0,5 cm et enfourner sur une plaque environ 15 min.

Attention, à la sortie du four, ils sont assez friables. Il vaut mieux les laisser refroidir hors du four sur la plaque de cuisson.

On peut utiliser un autre fromage (beaufort, gruyère, parmesan), et d'autres graines (tournesol, sésame) ou herbes séchées (romarin, thym, hysope ...).

Laisser refroidir et déguster !!