



## **SABLES APERITIFS AU PECORINO ET PAPRIKA**



**Facile**

**Préparation: quelques minutes la veille**

**Cuisson: 10 mn le jour J**

**Pour une vingtaine de sablés:**

180 g de farine

100 g de beurre pas trop dur

120 g de pecorino râpé

1 ½ càc de paprika

1 jaune d'œuf

Une pointe de sel

Préchauffer le four à 220°.

Au robot ou du bout des doigts, mélanger d'abord les ingrédients secs (fromage compris), ajouter le beurre coupé en petits morceaux, le jaune d'œuf et le sel. Travailler rapidement.

La pâte obtenue est sableuse mais souple. Façonner un boudin et le laisser au frais au minimum 1 heure ou la veille si possible. Découper en rondelles de 7 à 8 mm.

Enfourner jusqu'à ce que les sablés soient dorés assez clairs.

Vous pourrez manger ces sablés tout seuls ou bien avec une tartina... celle de roquette et pignons de l'an passé me paraît très appropriée.