

SABLÉS AU KASHA



Préparation : 20' de préparation + 30' de repos + 15' de cuisson

Matériel : 1 saladier, rouleau pâtisserie, papier sulfurisé, plaque cuisson

Ingrédients pour 30 sablés

- 80 g de beurre
- 120 g de farine de blé
- 40 g de farine de sarrasin
- 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre
- 1/2 cc de curcuma, 1/2 cc d'herbes de provence
- 30 g d'eau
- 15 g de graines de sarrasin grillé (kasha)

Préparation

1- coupez le beurre en petits dés. Dans un saladier, mélangez le beurre avec les 2 farines, le sel, le curcuma, le poivre et les herbes. Mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux.

2- ajoutez l'eau et mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte. Si la pâte est trop collante, ajoutez un peu de farine ; si elle est trop sèche, ajoutez un peu d'eau

3- aplatissez la boule en une grosse galette de 3 cm, filmez-la et réservez-la au réfrigérateur

4- farinez un plan de travail et déposez la pâte dessus. Etalez-la sur une épaisseur d'environ 0,5 cm. Saupoudrez de kasha et passez le rouleau sur la pâte pour bien intégrer les graines

5- découpez la pâte en losanges, ronds ou autres formes de votre choix

6- posez les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'une toile silicone. Faites cuire 15' dans le four préchauffé à 180°C.