



SABLE ET ROSACE TÊTE DE MOINE AOC, CHUTNEY FIGES GRIOTTES



Pour une vingtaine de sablés :

- 150g de farine [torréfiée au four 12 minutes à 150° et refroidie ? facultatif-]
- 20g de polenta fine
- 30g de poudre de noisettes
- 50g de Tête de Moine AOC râpée
- 8cl d'huile de noisettes ou à défaut d'huile d'olive
- 1 petit œuf
- sel, poivre
- piment d'Espelette.

Pour le chutney :

- 2 échalotes
- 2cs de sirop de figes, ou à défaut de miel
- 2cs de vinaigre de fige ou à défaut d'un bon vinaigre
- 75 g de figes moelleuses
- 100g de griottes surgelées dénoyautées, huile d'olive.

Les sablés à la Tête de Moine AOC :

Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre pour former une pâte onctueuse. Elle pâte doit avoir la consistance d'une pâte à tarte un peu souple, si elle est trop molle ajoutez un peu de farine. Façonnez la en boudin dans du papier film, et réservez quelques heures au congélateur ou dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

Chauffez le four à 180°. Détaillez le rouleau de pâte en tranches d'1/2 cm d'épaisseur, posez les sur la plaque de cuisson et enfournez de 15 à 20mn selon la coloration désirée. Ces petits biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique, ils peuvent se déguster seuls ou accompagnés de préparations apéritives.

Le chutney aux figes et aux griottes :

Faites rissoler à l'huile d'olive les échalotes finement ciselées, ajoutez 2 cuillères à soupe de sirop de figes, laissez frémir puis déglacez avec 2 cuillères à soupe de vinaigre de fige. Ajoutez une poignée de figes moelleuses coupées en tout petits dés et les griottes surgelées dénoyautées. Laissez compoter une dizaine de minutes. Réservez à température ambiante.

Le dressage :

Recouvrez chaque sablé d'une cuillère de chutney, décorez d'une chanterelle de Tête de Moine AOC fixée à l'aide d'une petite pique de bois. Servez à l'apéritif

La cuisine de Mercotte©2007

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr