



SABLÉS AU PAPRIKA ET GRAINES DE COURGE



Pour environ 30 sablés : 210g de farine T80, 1/2cc de sel gris, 100g de beurre pommade, 10g de paprika fumé en poudre, 80g de graines de courge, 75ml d'eau froide.

Tamisez la farine, le sel et le paprika au dessus d'un saladier, faites un puits, ajoutez le beurre pommade coupé en dés et sablez le mélange. Faites à nouveau un puits et versez l'eau et 50g de graines de courge. Pétrissez rapidement du bout des doigts pour obtenir une boule ferme.

Sur le plan de travail fariné, écrasez la pâte avec la paume pour l'aplatir, reformer une boule et répéter l'opération une autre fois. Enveloppez la boule dans du film alimentaire et réservez au réfrigérateur 45 minutes.

Laissez revenir la pâte 10 min à T° ambiante et étalez-la avec un rouleau fariné.

Préchauffez le four à 210°. Piquez la pâte avec une fourchette, découpez des ronds à l'emporte pièce, décorez avec les graines de courge restantes et faites cuire 20 min. C'est fini !

Vous pouvez bien sûr faire le mélange au robot et sabler à la feuille, puis après avoir fraisé la pâte en 2 fois la rouler en un boudin régulier et l'envelopper dans du film alimentaire. Il suffit ensuite de couper des tranches de l'épaisseur désirée.