



SABLES AU FROMAGE FRAIS ET AUX AMANDES HACHEES



Pour une quinzaine de biscuits : 185g de farine, une pincée de gros sel, 150g de beurre pommade, 55g de fromage frais crémeux, 80g de sucre blond de canne, 1cs d'extrait naturel de vanille et/ou les graines d'une gousse de vanille, 50g d'amandes hachées torréfiées 12min à 150° + 35 d'amandes hachées nature.

Dans le bol du robot muni de la feuille -le fouet plat- mélangez le beurre pommade et le fromage frais pendant 2min pour obtenir un appareil légèrement moussieux. Ajoutez le sucre, l'extrait de vanille et les graines de la gousse. A petite vitesse incorporez sans trop travailler la farine mélangée avec le sel, puis les amandes hachées torréfiées. A l'aide d'un film alimentaire formez un boudin de pâte d'environ 5cm de diamètre. Placez le au congélateur pendant une bonne 1/2heure.

Préchauffez le four à 180° chaleur tournante si possible. Retirez le film alimentaire et roulez le boudin de pâte dans les amandes hachées nature pour les faire adhérer. Découpez des rondelles d'environ 5mm d'épaisseur et posez-les en quinconce sur les plaques à pâtisserie recouvertes d'un tapis silpat ou d'une feuille de papier cuisson. Enfournez environ 18/20min en inversant si nécessaire les plaques à mi-cuisson

La recette "santé" : 185g de farine T80 ou T65, 1 pincée de gros sel, 60g de fromage frais crémeux, 150g de purée d'amandes blanches, 80g de sucre muscovado, 1cs d'extrait naturel de vanille et le graines d'une gousse de vanille, 50g d'amandes hachées torréfiées 12min à 150° + 35 d'amandes hachées nature. Procédez exactement de la même manière que pour la recette plus classique.