

Sablés au gorgonzola et à la pistache

Pour 20 à 30 sablés selon leur taille :

- 150 g de gorgonzola
- 100 g de beurre mou
- 125 g de farine blanche
- 65 g de Maïzena
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 40 de pistaches concassées
- 1 càc de zeste de citron

Crémer le beurre et le fromage (bien les mélanger pour obtenir une texture crémeuse).

Mélanger à part la farine, la Maïzena, le sel et le poivre. Ajouter au mélange beurre-fromage.

Terminer en ajoutant les pistaches et le zeste de citron. Vous obtenez une pâte homogène.

Former plusieurs boudins de pâte du diamètre que vous souhaitez pour vos sablés. Enrouler les boudins dans du film étirable et réserver au frais au minimum 1 h. Ce qui est bien de réaliser votre pâte la veille et de la laisser au frais toute la nuit. Vous pouvez également à ce moment réserver votre pâte au congélateur et vous en servir plusieurs jours ou plusieurs semaines ensuite.

Couper des sablés dans les boudins à l'aide d'un bon couteau, de 0,5 cm d'épaisseur. Les déposer sur la laque du four recouverte de papier cuisson.



Cuire environ 10 min à 180°C. Surveiller en fonction du four, les sablés doivent être dorés. Les laisser refroidir sur une grille et les réserver dans une boîte en fer.



