

Sablés au boursin



Pour 15 sablés

Préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1 heure (minimum)

Temps de cuisson : 15 minutes

- 120 g de farine
- 60 g de boursin au noix ou autre boursin de votre choix
- 30 g de beurre salé
- 2 jaunes d'oeufs

Préchauffez votre four à 180°C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mettez les jaunes d'oeufs, le boursin en l'écrasant bien avec une spatule (avec du boursin en portion c'est plus simple) et le beurre mou.

Ajoutez la farine et travaillez rapidement la pâte. Formez une boule et enveloppez dans du papier film et réfrigérez pendant 1 heure.

Sortez la pâte du frigo quelques minutes avant de l'étaler. Découpez la pâte avec un emporte-pièce ou un verre puis disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou une toile en silicone.

Glissez au four pour 15 minutes, commencez à surveiller à partir de 10 minutes. Ils seront encore un peu mous à la fin de la cuisson mais c'est normal, ils durciront en refroidissant.