

# Sablés au chèvre & au thym



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients :

- 2 bûches de chèvre la peau enlevée (200g)
- 1 jaune d'œuf
- 1 bouquet de thym
- 40g d'huile d'olive
- 100g de farine
- Sel



## ✓ Préparation :

Écraser le chèvre à la fourchette.

Ajouter le jaune d'œuf, le thym, le sel et l'huile d'olive et bien mélanger. Ajouter la farine et pétrir à la main, jusqu'à l'obtention d'une boule.

Rouler la pâte en boudin et l'envelopper de film alimentaire. Placer au congélateur pendant une heure.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper le boudin en rondelles et les placer sur du papier cuisson sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner pendant 12 à 15 minutes à 180°C.

Laisser refroidir avant de déguster!

www.audalacuisine.com