Sablés curry ciboulette

Quand je fais un apéritif dinatoire, j'aime bien avoir des choses à tremper dans des sauces ou des crèmes diverses… J'aime aussi quand c'est relevé et que ce n'est pas juste un cracker nature ou des légumes crus. Voici donc une recette de sablés qui emmène loin de par ses épices et aussi de la fraicheur avec ses herbes !

Pour la pâte : 225g de farine – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 10g de sel – 1 œuf – 2CS de poudre de curry – 1 bouquet de ciboulette ciselée.

Mélangez la farine et le curry. Sur votre plan de travail faites un tas avec la farine. Émiettez le beurre mou en petits cubes avec la farine. Ensuite faites-y un trou. Versez au centre le sel, l'eau et l'œuf. Dissoudre le tout du bout des doigts. Rabattez le reste de la farine et une fois la pâte assez compacte, ajoutez la ciboulette et commencez à pétrir. Une fois la pâte bien homogène, faites-en une boule. Aplatissez la pâte, et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez-la au frais pendant au moins 30min.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte froide pour qu'elle fasse 2/3min d'épaisseur. Avec un emporte pièce de petite taille, faites des cercles et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez pendant 15min environ. Après cuisson, laissez refroidir sur une grille.