

SABLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE ET CARDAMINE

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Farine de blé	180 g
Poudre d'amande	20 g
Beurre de ferme	100 g
Pignons de pin	40 g
eau	2 càs
Miel	80 g
Fromage frais de chèvre	200 g (fermier et pas trop goûté de préférence)
Cardamine	12 brins
Huile d'olive	2 càs

Préparation

1. Préparation à faire la veille idéalement. Sablés: Mélangez la farine et la poudre d'amande. Ajoutez-y le beurre et émiettez-le du bout des doigts dans la farine. Additionnez les ingrédients restants au mélange : eau froide, pignons (grillés si vous préférez) et miel. Mélangez à la main, ajoutez sel et poivre au besoin. Formez un boudin avec la pâte que vous laisserez durcir 45 minutes au congélateur (aidez-vous d'une feuille de papier sulfurisé éventuellement.) Préchauffez votre four à 180°C. Une fois durcis, coupez des rondelles de pâtes de 5 mm d'épaisseur et disposez-les sur une plaque de cuisson Enfourez environ 15 min à 180°C (vérifiez la cuisson: les sablés peuvent dorer mais pas brunir)

2. Fromage frais à la cardamine: Après les avoir lavées: séparez les fleurs de cardamine des tiges. Mélangez les fleurs avec le fromage de chèvre et laissez reposer au frigo (une nuit si possible). Coupez les tiges en morceaux très fins puis écrasez-les au pilon dans un peu d'huile d'Olive. Salez.

3. Avant de servir: Sur les sablés refroidis: déposez du fromage de chèvre à la cardamine et ajoutez-y un trait (ou goutte-s) du "jus vert" tiré des tiges de cardamine. N'hésitez pas à décorer avec des fleurs de cardamine s'il vous en reste. Bon amusement! Petite variante: n'hésitez pas à inverser et mettre les tiges dans le fromage et les fleurs par dessus.

