

1. Sablés fruités



Apéritif

Salade

Plat

Dessert
15 Sablés
45 min

Difficulté
●○○

Ingrédients

Le biscuit :

- 50g de Laguiole AOP
- 100g de farine
- 1 œuf
- 50g de beurre
- 5cl de lait

La compotée :

- 150g de fruits rouges
- 40g de cassonade
- 1 pincée d'agar-agar

Préparation

Dans une casserole à feu doux, mélangez les fruits rouges, un demi-verre d'eau, la cassonade et la pincée d'agar-agar. Lorsque l'eau s'est évaporée (environ 25 minutes), laissez refroidir le mélange.

Émiettez ou râpez le Laguiole. Faites fondre le beurre 30 secondes au four à micro-ondes. Mélangez l'œuf, la farine, le Laguiole, le beurre et le lait. Une fois la pâte prête, répartissez-la sur du papier cuisson en cercles (5 ou 6 centimètres de diamètre) et faites un petit creux au centre. Laissez cuire 20 minutes à 180°C.

Laissez refroidir les biscuits, puis répartissez sur chacun la compotée à l'aide d'une petite cuillère rase avant de servir.

Conseils

Vous pouvez varier la compotée selon vos goûts avec différents fruits (rhubarbe, abricot, pêche, figue...).

Si vous n'avez pas le temps de faire la compotée, utilisez la confiture de votre choix ou du miel.

Laguiole

A.O.P



LAGUIOLE

Fromage AOP



www.fromage-laguiole.fr

