

Petits sablés pour l'apéritif " Rendez-vous à Delhi "



Préparation : 30 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 15 mn environ

Les ingrédients :

250 g de farine

120 g de beurre

50 g de raisins secs

2 oeufs

1 c à s de curry

1 c à c de curcuma

1 c à c de sel

Huile pour la cuisson

Faire gonfler les raisins secs dans un bol d'eau tiède.

Dans un saladier mélanger la farine, le curry, le curcuma et le sel. Ajouter le beurre coupé en dés et travailler la pâte avec les mains pour obtenir un mélange sableux.

Incorporer les oeufs et 2 c à s d'eau. Malaxer la pâte pour former une boule. Autre solution faire la pâte sablée au robot. Réserver la pâte 1 h au frais.

Égoutter les raisins secs et les couper en morceaux. Étaler la pâte sur le plan de travail fariné et répartir les raisins secs. Appuyer avec le rouleau pour les intégrer à la pâte.

Avec un emporte-pièce découper des formes dans la pâte et poser les sablés sur une plaque du four recouverte de papier cuisson légèrement huilé.

Cuire 15 mn environ à four préchauffé à 200° (à adapter en fonction du four). Les sablés ne doivent pas dorer. Les laisser refroidir et les conserver dans une boîte métallique.

Vous pouvez déguster ces sablés avec du cottage cheese salé mélangé à de la coriandre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>