Sablés au gorgonzola

Recette de Flore

Réalisation : un peu plus d'une heure

Des sablés originaux, à emmener pour des invitations dans un joli bocal en verre, ou à la maison accompagnés de dips au choix.

Vous pouvez remplacer le gorgonzola par n'importe quel autre fromage bleu de votre choix, ou par un autre fromage crémeux.

Ingrédients

Pour environ 6 personnes

- 150 g de farine
- 100 g de gorgonzola
- 110 g de beurre salé mou, ou 110 g de beurre doux et 3 pincées de sel
- 1 jaune d'oeuf
- 2 CS d'huile d'olive

Où trouver...

... du gorgonzola ?

Sur les marchés, chez *Manor*, à la *COOP*, à la *Laiterie de Carouge*...

... de l'huile d'olive ?

Au *Bocal Local*, à *Nature en Vrac*, à l'*Épicerie du Marché*, au *NID*

Préparation

1. Couper le beurre mou et le gorgonzola en petits morceaux et les mettre dans un récipient
2. Ajouter la farine, le jaune d'oeuf et l'huile d'olive (et les 3 pincées de sel éventuellement)
3. Travailler l'ensemble pour obtenir une pâte sableuse
4. Former un boudin de 3-4 cm de diamètre et laisser reposer au frigo au moins 1 heure
5. Préchauffer le four à 200°C
6. Couper des tranches assez fines dans le boudin de pâte et les poser sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson
7. Faire cuire 10 minutes