



Sablés chorizo & Roucouillons



Apéritif



30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucouillons



Les ingrédients

- 80 g de Roucouillons
- 60 g de chorizo
- 50 g de beurre
- 100 g de farine
- Herbes de Provence
- Fleur de sel



La préparation

- Couper en dés le beurre et le mélanger dans un saladier avec la farine, le sel et les herbes de Provence, du bout des doigts pour obtenir une texture sableuse.
- Ajouter deux cuillères à soupe d'eau et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Couper le chorizo et le Roucouillons en dés et les incorporer à la pâte.
- Former une boule et la laisser reposer au frais pendant 30 min.
- Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, et à l'aide d'un emporte-pièce en forme de coeur, former des sablés.
- Enfourner pour 15 min à 180°.