



verob03



C'est le printemps et au printemps quand on a de la chance on trouve de l'ail des ours... il faut bien le chercher, mais quand on le trouve enfin, un univers culinaire nouveau s'ouvre à nous... non, je n'exagère pas !!!

Vous pourrez par exemple réaliser un délicieux pesto que vous pourrez alors utiliser dans des pâtes, pour relever une quiche ou pour préparer ces petits sablés pour l'apéritif.



- 180g de farine complète
- 80g de beurre mou
- 1 œuf
- 2 belles cuillères à soupe de pesto d'ail des ours
- 50g de comté râpé finement ou de parmesan
- 3-4 tomates confites ou séchées
- ½ cuillère à café de fleur de sel
- 2 tours de moulin de poivre



Dans un saladier, mettre la farine, le sel et le beurre mou coupé en petits morceaux.

Mélanger du bout des doigts pour obtenir un sable grossier.

Couper les tomates en très petits morceaux.

Ajouter au mélange sablé l'œuf, le pesto, les tomates et le fromage râpé. Mélanger pour former une boule de pâte. Couper en deux et faire deux boudins. Filmer et réserver au frais environ 1h.

Préchauffer le four à 180°C.

Couper le boudin en tranches et les déposer sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Cuire 12 à 15 mn selon l'épaisseur et le résultat souhaité.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)