

Sablés apéritifs au jambon blanc et aux figues

Ingédients



1



1h20 min



14 min



4

- ✓ 4 tranches de jambon blanc Madrange
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 100 g de beurre pommade
- ✓ 100 g de Parmesan en poudre
- ✓ 2 pincées de piment d'Espelette
- ✓ 2 brins de thym
- ✓ 2 brins de romarin
- ✓ 4 figues fraîches
- ✓ 2 c. à soupe miel
- ✓ 2 c. à café crème de vinaigre balsamique
- ✓ 160 g de fromage de chèvre frais
- ✓ Ciboulette
- ✓ Poivre 5 baies

Le produit phare

Préparation

Étape 1 Préchauffer le four à 175°C.

Dans un robot (ou à la main), mélanger ensemble la farine, le beurre, le Parmesan et le piment d'Espelette jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène. Emballer dans un papier film et réserver 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Étape 3

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sablée sur 2 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce des formes rondes (vous pouvez utiliser un verre ou une verrine à la place). Les disposer sur une plaque à four munie d'un papier cuisson puis cuire onze minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Étape 4

Hacher le thym et le romarin, puis couper les figues en 8. Les faire caraméliser dans une poêle avec le miel, le thym, le romarin et la crème de vinaigre balsamique pendant 3 minutes.

Étape 5

Ciseler finement la ciboulette, puis la mélanger au fromage frais. Assaisonner de poivre 5 baies moulu.

Étape 6

Dresser sur chaque biscuit sablé une cuillère de fromage frais, du jambon en chiffonnade et quelques morceaux de figues.



Bon appétit !