



Kit cow d'apéricubes

Pour 5 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min
Attente : 30 min



Finis les apéritifs avec crackers d'un côté, apéricubes de l'autre. Voici le kit cow offrant des cubes apéritifs de la Vache qui rit entre deux crackers à la Vache qui rit.

Ingrédients :

beurre pommade	50 g
vache qui rit portion	50 g 5 portions
farine	90 g
amidon maïs	10 g
jaunes d'oeufs	2
moutarde	1 c.àc.
baies roses	1 c.àc.
romarin	1 branche
Sel	1 pincée

Astuces :

La réfrigération rendra les découpes plus nettes et la pâte se rétractera moins lors de la cuisson.



Préparation :

Battre le beurre, 50 g de vache qui rit, un jaune d'œufs et le sel au fouet jusqu'à obtenir une consistance de crème. Incorporer la farine et la maïzena tamisées. Mélanger rapidement. Quand la pâte est homogène, l'étaler sur une feuille de cuisson et la réserver au frais 20 minutes.

Quadriller la pâte avec un couteau pour délimiter des carrés. Les espacer et les dorer avec le deuxième jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau. Appliquer la garniture sur la moitié d'entre eux (moutarde ou baies roses ou romarin). Cuire 10 minutes au four préchauffé 200°C.

Couper les portions de vache qui rit (avec un couteau humidifié) quand les sablés sont froids puis confectionner de petits sandwiches avec un sablé nature et un sablé garni et servir.

Idées :

Variez les formes : préparer des sablés en triangles pour imiter les « vache qui rit portions ».