

Sablés au noix et guacamole au roquefort

Petits amuses-bouche, qui sont bien venu au moment de l'apéritif, il faut juste un petit moment pour la réalisation des sablés mais quand ils sont devant vous prêt à être dégusté, vous ne pourrez plus y résister!!!!



Ingrédients: 1 jaune d'oeuf, 60g de sucre en poudre, 75g de farine, 50g de noix réduit en poudre, 60g de beurre, 1/2 citron, 1 avocat, 50g de roquefort, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, sel et poivre.

Préparation:

Battre le jaune d'oeuf, y ajoutez le sucre et une pincée de sel. Pétrir. Versez la farine tamisée, la poudre de noix et le beurre coupé en morceaux puis pétrir pour obtenir une pâte homogène. Mettre au réfrigérateur 45 mn.

Abaissez la pâte sur votre plan de travail fariné et découpé des sablés à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez ces sablés sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé et les faire cuire au four à 180°C pendant 20 minutes. A la sortie du four les laisser refroidir.

Coupez l'avocat et en retirez toute sa chair et y ajouté le jus du demi citron. Mélangez bien. Avec la fourchette, écrasez l'avocat avec le roquefort, la crème fraîche, le sel et le poivre.

Répartir le guacamole sur les petits sablés et servir frais. Je vous conseille de préparer le guacamole à l'avance pour qu'il soit frais et le déposez sur les petits sablés au dernier moment. Ne mettez pas les sablés au frigo ça risquerait de les ramollir et ils perdraient leur croquant. Ce serait dommage!!!!

