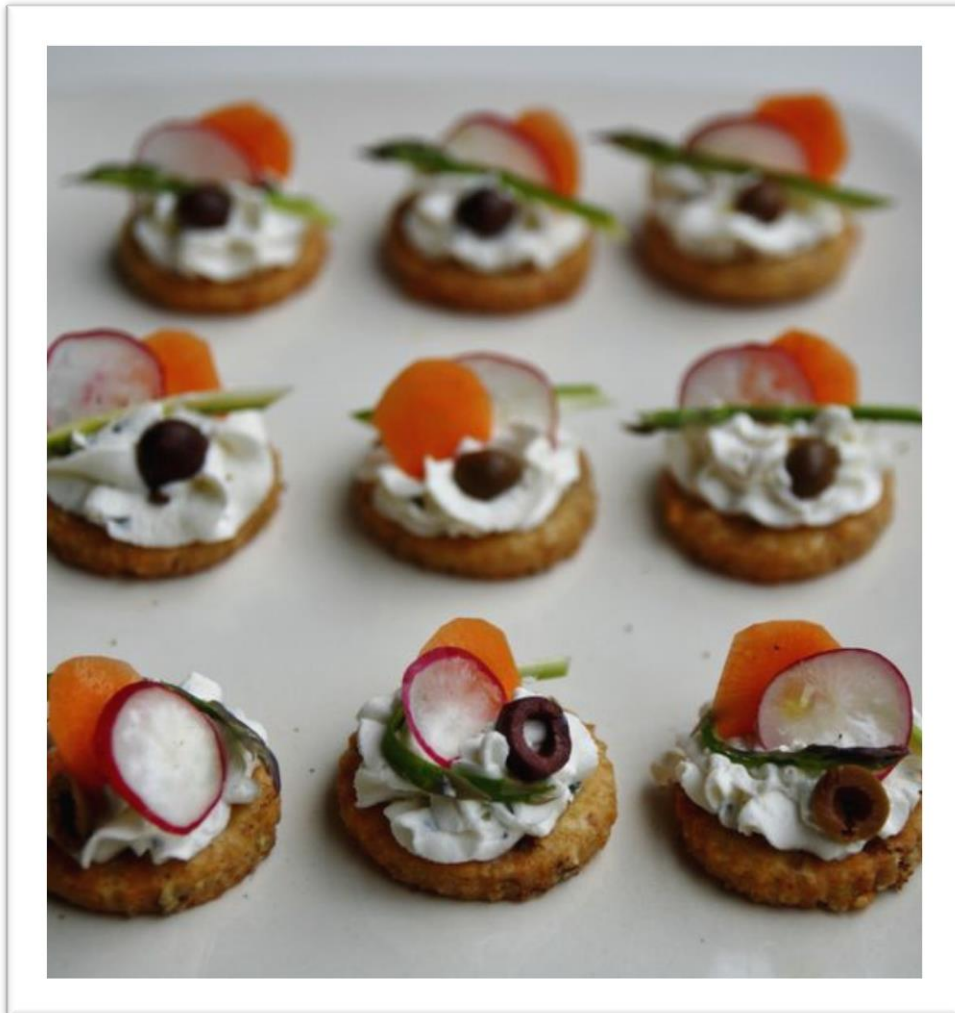




# That's Amore!



## SABLES AU PARMESAN, CHEVRE ET PETITS LEGUMES



**A savoir :** avec ces doses, vous obtiendrez une vingtaine de sablés. Ne jetez pas le chutes de pâte, cuisez-les : elles seront tout aussi délicieuses !

Ingrédients pour la pâte : 1 oeuf + 1 jaune, 80gr de beurre à température ambiante, 15gr de pistaches décoquillées, 15gr de cerneaux de noix, 40gr de poudre d'amandes, 50gr de parmesan râpé, 90gr de farine, 1 pincée de noix de muscade, 1 pincée de piment d'Espelette, sel et poivre.

Dans un saladier, versez la poudre d'amandes, le parmesan, la farine et ajoutez le beurre en pommade. Mélangez bien jusqu'à obtention d'un mélange sablé. Ajoutez l'oeuf entier et le jaune, une pincée de sel, la noix de muscade, du poivre et le piment. Enfin, incorporez les noix et les pistaches concassées, mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène. Étalez-la sur du papier sulfurisé en un rectangle épais de 1 cm. Réservez pendant 2 heures au frais.



Préchauffez le four à 160°C. Découpez des disques de pâte de 5cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez-les sur la plaque du four en les espaçant et laissez cuire pendant 20 minutes.

Ingrédients pour la garniture : 100gr de chèvre frais, 1 asperge, 2 radis, 2 carottes, 5 olives, 1 branche de basilic, 1 trait d'huile d'olive, poivre mignonnette.

Écrasez le chèvre à la fourchette, puis versez l'huile d'olive de manière à obtenir une pâte bien lisse. Réservez. Épluchez et lavez l'asperge et les carottes, puis taillez-les très finement dans la longueur à l'aide d'une mandoline. Taillez finement les radis et les olives. Effeuillez le basilic. Une fois les sablés refroidis, déposez sur chacun une rosace de crème de chèvre, puis les légumes et le basilic. Versez une goutte d'huile d'olive sur chaque sablé et parsemez de poivre.

