



# Sablé au chèvre

Fiche 148  
Supplément à Jmagazine  
n° 322 - avril 2018

## Ingrédients



80 g de fromage de chèvre frais ou demi-sec



2 cuillères à soupe d'huile d'olive



2 pincées de thym



100 g de farine



1 pincée de poivre

## Ustensiles



une fourchette



une cuillère en bois



un saladier



une plaque de four



du papier sulfurisé



1 - Verse l'huile sur le fromage.



2 - Ajoute le thym et le poivre.



3 - Écrase le tout pour former une pâte crémeuse.



4 - Ajoute la farine. Mélange.



5 - Pétris la pâte.



6 - Forme des petites boules. Aplatis-les.



7 - Pose-les sur une plaque.



8 - Fais cuire au four 15 à 20 mn à 180°C (th 6).



Bon appétit!