

BISCUITS SABLES A LA TOMATE

INGREDIENTS

250g de farine

250g de beurre

50g de sucre glace

5g de sel , piment d'Espelette ou poivre

1 gousse d'ail râpée

100g de concentré de tomate

2 oeufs entier

Etape de la recette

Faire ramollir le beurre en pommade et l'incorporer aux autres ingrédients à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Confectionner des boudins de pâtes roulées dans du papier film et laisser reposer au réfrigérateur durant 24h.

Découper des rondelles de pattes à l'aide d'une lame chaude et déposer sur plaque légèrement huilée.

Cuisson au four température 160° environ 15 minutes

Servir ces sables accompagnés de fines lamelles de jambon, chorizo ou boudin noir.