



# SABLÉS AU CAMEMBERT DE NORMANDIE

Difficulté : ★★★★★  
Coût : ★★★★★  
Préparation : 🕒 15 mins  
Cuisson : 🕒 120 mins  
Pour 4 personnes

## Ingrédients :

- 75 g de Camembert de Normandie AOP
- 100 g de farine
- 50 g de Beurre d'Isigny AOP froid
- 2 cuillères à soupe d'eau froide
- 50 g de chorizo
- 1 pincée d'herbes de Provence séchées
- 1 pincée de sel

## Préparation

Coupez le Camembert de Normandie en petits dés et mettez-les sur une petite assiette. Entrez au congélateur pour ne pas que le fromage ramollisse pendant la manipulation.

Coupez le beurre en petits dés et le mettez dans un saladier avec la farine, le sel et les herbes de Provence. Mélangez du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture sablée. Ajoutez l'eau et amalgamez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Coupez le chorizo en petits dés, incorporez-le à la pâte, ainsi que le Camembert de Normandie. Formez un boudin et enveloppez-le dans du film alimentaire. Laissez reposer pendant 2h au frais.

Préchauffez le four à 180°C. Coupez le boudin de pâte en tranches de 1 cm d'épaisseur environ. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Enfournes pour 15 min. A la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille avant de les déguster. Recette créée par la blogueuse de [www.piment-oiseau.fr](http://www.piment-oiseau.fr)

**Astuce :** Ces sablés se conservent deux semaines dans une boîte en fer hermétique.