

# Sablés au fromage frais

4 pers | 15 mn | 15 mn

## Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée
- Fromage frais
- 1 c. à s d’amandes effilées
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

## La **recette**

**Etape 1**
Préchauffer le four à 180 °C (Th.6).

**Etape 2**
Étaler la pâte froide. À l’aide d’un emporte-pièce prélever 8 ronds et 4 coeurs.

**Etape 3**
Mettre les sablés sur une plaque, saler, poivrer et saupoudrer d’amandes effilées brisées.

**Etape 4**
Enfourner pendant 10 minutes. Une fois les sablés dorées, laisser refroidir 15 minutes.

**Etape 5**
Étaler le fromage frais et saupoudrer de paprika.