



Cuisine et
dépendances

Sablés à la farine de sarrasin et rillettes de sardines au citron confit



Sablés à la farine de sarrasin
& leurs rillettes de sardine

Deux recettes en une aujourd'hui : pour l'apéritif, je vous propose des petits biscuits à la farine de sarrasin et aux algues nori et des rillettes de sardine au citron confit. Pour découper les biscuits, j'ai utilisé un nouvel emporte-pièce en forme de cuillère trouvé dans un magasin de déco pour une présentation originale. J'ai trouvé cette recette sur le blog de [Saveur Passion](#).

Ingrédients (pour une quarantaine de biscuits) :

Pour les biscuits :

- 100 g de farine de blé
- 150g de farine de sarrasin
- 50g de polenta
- 1 pincée de levure chimique
- 100g de beurre
- 1/2 citron confit
- 2 œufs
- 1 feuille d'algue nori
- fleur de sel

Pour les rillettes de sardine :

- 1 boîte de conserve de sardine à l'huile
- 1/2 citron confit
- 2 pincées de cumin

- 30 g de fromage blanc ou petit suisse
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Hacher le citron et la feuille d'algue grossièrement. Battre les œufs entiers.

Mélanger ensemble tous les ingrédients de la pâte à biscuit, si on veut faire vite et ne pas se salir les mains, dans un mixeur le résultat est top (mixer en "pulse", par à-coup). On doit obtenir une pâte homogène et ferme sans être sèche. Placer 20 min au réfrigérateur si la pâte est collante.

Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur un plan fariné jusqu'à obtenir une épaisseur de 3-4 mm. Découper à l'emporte-pièce selon la forme désirée.

Disposer les biscuits sur la plaque à pâtisserie et laisser cuire 15 à 25 min selon l'épaisseur des biscuits. Ils ne doivent pas trop dorer.

Laisser ensuite refroidir sur une grille à pâtisserie pour qu'ils finissent de sécher.

Pendant la cuisson des biscuits, préparer les rillettes de sardine : égoutter les sardines, enlever l'arête centrale et mixer avec le reste des ingrédients. Saler légèrement car les sardines le sont déjà. Ne pas mixer trop finement sous peine d'obtenir une crème plutôt que des rillettes. Conserver au frais

Servir au dernier moment en nappant les biscuits des rillettes aux sardines.

Le 4 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/04/19094624.html>