



La Maison Cruzilles a collaboré avec le chef clermontois **Gérald Gallur** afin d'imaginer des recettes exclusives. Ensemble, nous avons travaillé des créations originales, spécialement élaborées pour mettre en valeur nos produits et notre savoir-faire.

## SABLÉS APÉRITIF AU PIMENT D'ESPELETTE

Pour 18 sablés de 20 g

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| Pièces :               | 18 sablés    |
| Difficulté :           | ● ● ● Facile |
| Temps de préparation : | 30 min       |
| Temps de cuisson :     | 14 min       |

### LES INGRÉDIENTS

- 100 g de beurre
- 10 g de cassonade
- 2 g de fleur de sel
- 5 g de sésame grillé (facultatif)
- 100 g de fromage râpé Ossau Iraty (ou parmesan)
- 1 g de poudre de piment d'Espelette
- 1 œuf
- 80 g de farine
- 2,5 g de bicarbonate
- 20 g de poudre d'amande
- 2 piments d'Espelette **Cruzilles®**

## ÉTAPES DE LA RECETTE :

### 1. Préparer la pâte

Dans le bol du robot pâtissier avec l'accessoire feuille (ou dans un bol classique, avec une spatule si vous n'avez pas de robot), mélanger le beurre, le fromage, la cassonade, le sésame et le piment d'Espelette jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

### 2. Incorporer les ingrédients secs

Ajouter l'œuf, puis le mélange farine, poudre d'amande et bicarbonate. Mélanger juste jusqu'à ce que la pâte s'amalgame et forme une boule. Ne pas pétrir.

### 3. Préparer les piments confits

Couper chaque piment confit en deux dans la longueur, puis recouper chaque moitié en trois fines lanières.

### 4. Façonner les boudins

Diviser la pâte en 4 portions. Rouler chaque portion en boudin puis l'aplatir légèrement. Déposer au centre des boudins des lanières de piment confit sur toute la longueur. Refermer la pâte sur les piments.

### 5. Doubler et rouler

Superposer les boudins deux par deux, puis les rouler à nouveau pour obtenir des boudins bien réguliers. Mettre au réfrigérateur pour raffermir la pâte.

### 6. Découper et mouler

Couper les boudins bien froids en tranches de 25 g. Placer chaque tranche dans des moules silicone en forme de demi-sphères.

### 7. Cuisson

Enfourner à 180 °C pendant 14 minutes.



**CRUZILLES SAS**

226, avenue Jean Mermoz - 63100 Clermont-Ferrand - France  
Téléphone : +33 (0)4 73 14 44 29 - [contact@cruzilles.fr](mailto:contact@cruzilles.fr)