



THE J.M. SMUCKER Co

# Sablés au cheddar épicés

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

40 mins 17 mins 40 N/A

## Ingredients

- 3/4 tasse (175 mL) de beurre amolli
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

**Robin Hood®** Original All Purpose Flour

- 1/4 tasse (50 mL) d'amidon de maïs
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poivre de Cayenne
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre noir
- 2 tasses (500 mL) de cheddar râpé

## Directions

### Step 1:

**Préchauffer** le four à 350 °F (180 °C). Enduire d'un corps gras des plaques à pâtisserie ou les chemiser de papier sulfurisé.

### Step 2:

**Fouetter** le beurre dans un grand bol jusqu'à l'obtention d'une texture légère et crémeuse. Ajouter la farine, l'amidon de maïs, le sel, le poivre de Cayenne et le poivre noir. Bien mélanger. Ajouter le cheddar et mélanger à basse vitesse, jusqu'à ce qu'il soit incorporé (ne pas trop mélanger). Diviser la pâte en deux.

### Step 3:

**Abaisser** au rouleau la moitié de la pâte sur une surface légèrement enfarinée à une épaisseur de ¼ po (5 mm). À l'aide d'un emporte-pièce de 1½ à 2 po (3 à 5 cm), découper des cercles et les déposer sur des plaques à pâtisserie préparées à 2 po (5 cm) d'intervalle. Réunir les retailles et répéter l'opération.

### Step 4:

**Cuire** au four préchauffé pendant 15 à 17 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

## Images

