



Sablés au confit d'olives noires

En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras rosé

Olives, thym, origan, miel de lavande, voilà une recette rapide à réaliser !

Le Vacqueyras rosé représente 1% de la production, c'est un « produit » confidentiel de l'appellation Vacqueyras.

Avec sa palette aromatique de fruits rouges frais tels que groseille, fraise, le Vacqueyras rosé est un vin frais et charmeur évoquant un panier de fruits frais et de fruits à noyaux (pêche et nectarine).

Ses arômes de garrigues et de méditerranée, accompagneront parfaitement cette recette aux notes provençales.

INGREDIENTS : (pour 4 personnes)

- 1 pâte sablée maison ou de commerce pur beurre
- 250 g d'olive noir dénoyautées
- 1 petite gousse d'ail
- 1 c.à.s de miel de lavande
- 1 c.à.d de thym
- 1 c.à.d d'origan
- Jus de demi citron
- 1 c.à. s de huile d'olive
- poivre
- sel

PREPARATION :

Dans un petit mixeur verser les olives noires, miel, jus de citron, huile d'olive.

Ajouter le thym et l'origan.

Mixer rapidement.

Goûter et ajouter éventuellement du sel et du poivre du moulin.

Réserver.

Préchauffer votre four à 180°C.

Dérouler la pâte sablée.

Badigeonner généreusement la pâte avec le confit d'olives noires.

Rouler bien serré en forme de boudin.

Découper les tranches d'un centimètre de largeur.

Placer les sablés sur la plaque couverte du papier cuisson.

Enfourner pour 20 minutes de cuisson.

Servir les sablés à l'apéritif accompagné d'un verre de vin rosé bien frais Vacqueyras rosé