



Marque  
Savoie

## Sablés *aux olives* et *Tome des Bauges*

12 min

5 pers.

Pour une quinzaine de sablés :

- 100 g de Tome des Bauges
- 1 jaune d'œuf • 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'eau • 100 g de farine
- Olives vertes • Thym • Sel

- 🕒 Râpez le fromage et mélangez à l'huile d'olive, le jaune d'œuf, le sel et le thym. Ajoutez la cuillère à soupe d'eau, des olives vertes et la farine. Mélangez à nouveau.
- 🕒 Déposez la pâte obtenue dans du film transparent. Refermez de manière à former un boudin d'environ 4 à 5 cm de diamètre et réservez une heure au réfrigérateur.
- 🕒 Préchauffez le four à 180 °C. Découpez des rondelles de pâte d'environ 7 mm d'épaisseur et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.
- 🕒 Enfournez 12 minutes. Puis laissez refroidir avant de déguster.