

Sablés au  
comté &  
**au** jambon  
de Vendée  
IGP.



**Personnes**  
4 Personnes



**Préparation**  
15 minutes



**Cuisson**  
20 minutes

## Les Ingédients

- 4 tranches de jambon de Vendée IGP Petitgas
- 200 g de farine
- 50 g de beurre demi-sel
- 100 g de comté râpé ou gruyère
- 1 œuf
- une poignée de graines de lin
- 10 cl d'eau
- un peu d'huile d'olive

**Bon appétit !**



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
tranche de Vendée !

- ## La Préparation
- I. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients (sauf et l'huile d'olive) avec quelques lamelles de jambon de Vendée IGP Petitgas.
  - II. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène qui se détache des parois et forme une boule non collante. Ajustez avec un peu de farine ou d'eau si nécessaire.
  - III. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur environ 2 à 3 cm d'épaisseur.
  - IV. Découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un verre) et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
  - V. Badigeonnez légèrement d'huile d'olive, puis enfournez dans un four préchauffé à 200 °C pendant 20 minutes.
  - VI. Pendant la cuisson, taillez le jambon de Vendée IGP en fines lamelles et réservez.
  - VII. À la sortie du four, garnissez chaque sablé des restes du jambon de Vendée IGP Petitgas.