

Sablés fleurs et tartinades vertes et rouges

Pour notre **Défi Culinaire 2019 – Flower Power**, apportez une touche ludique et florale à vos apéritifs entre amis ! Edda du blog **Un Déjeuner de Soleil** vous propose de délicieux pétales de sablés salés à servir avec deux « tartinades » aux olives Bio ail et persil Tramier. Très simple à réaliser et délicieuse, cette recette ravira à coup sûr vos convives !

- 6 pers.
- 30 Min.

Ingrédients

Sablés au parmesan et à l'Huile d'Olive :

- 150 g de farine
- 100 g de parmesan râpé
- 50 g de poudre de noisettes
- 50 g de beurre mou
- 3 cl d'Huile d'Olive Vierge Extra Bio de Tramier
- 1 oeuf
- Origan ou herbes de Provence

Tartinade aux asperges et aux olives :

- 300 g d'asperges vertes
- 40 g d'Olives vertes Bio ail et persil Tramier
- Une gousse d'ail
- Trois cuillères à soupe de parmesan râpé
- Huile d'Olive Vierge Extra Bio de Tramier
- Quelques feuilles de basilic

Tartinade aux tomates séchées et aux olives :

- 70 g de tomates séchées à l'huile
- 40 g d'Olives vertes Bio ail et persil de Tramier
- Huile d'Olive Vierge Extra Bio de Tramier

Préparation

1- Préparez les sablés deux heures à l'avance. Dans un saladier, mélangez la farine avec le fromage, les herbes et la poudre de noisettes. Ajoutez le beurre bien mou et l'huile. Dès que le mélange est homogène, incorporez l'œuf. Travaillez rapidement juste ce qui est nécessaire pour avoir une pâte lisse et ferme, bien homogène. Si besoin, ajoutez une à deux cuillères à soupe d'eau. Formez un disque, recouvrez de film alimentaire et laissez reposer au frais au moins une heure.

2- Préchauffez le four à 180° C. Sortez la pâte 5 minutes avant de l'étaler avec un rouleau, sur du papier cuisson, à 3-4 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce en forme de pétale (3-4 cm), découpez la pâte. Superposez les restes de la découpe et étalez-les à nouveau pour former d'autres biscuits.

3- Posez les biscuits crus sur deux plaques recouvertes de papier cuisson et enfournez-en deux fois, 10 minutes par plaque. Laissez-les refroidir sur une grille.

4- Pendant ce temps, retirez la partie basse, plus coriace, des asperges et coupez le reste en petites rondelles. Dans une poêle, faites revenir une cuillère à soupe d'**huile d'olive Bio** et l'ail coupé en deux. Ajoutez les asperges, salez et versez un peu d'eau (elle doit à peine recouvrir les asperges). Laissez cuire couvert à feu moyen 10 minutes puis retirez le couvercle puis faites cuire à feu doux 10 minutes supplémentaires en surveillant. Les asperges doivent être tendres et ne plus rendre d'eau.

5- Égouttez les asperges (gardez un peu d'eau si besoin) et mixez-les finement avec le parmesan, **les olives** et le basilic afin d'avoir une crème homogène et fluide.

6- Dans le bol d'un mixeur, mixez les tomates séchées avec un peu d'**huile d'olive bio vierge extra** et **les olives** jusqu'à obtenir une pâte un peu épaisse, proche d'une tapenade.

7- Servez les tartinades dans des ramequins entourés de pétales de sablés au parmesan.

Astuce

Les sablés peuvent se conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique et dans un endroit frais et sec.

La tartinade aux asperges se conserve deux jours au frais, recouverte de film alimentaire et la tartinade aux tomates se conserve quatre jours environ.

S'il vous reste un peu de tartinade, vous pouvez utiliser vos préparations sur du pain mais aussi pour assaisonner vos plats : avec des pâtes par exemple ou servir avec du poisson rôti.

Découvrez nos recettes du Défi Culinaire 2019 – Flower Power :

Les recettes de Dominique Frérard :

[Le ceviche de langoustines](#)

[Le roulé de volaille > Bientôt disponible](#)

Les recettes de nos amies blogueuses :

[Le gâteau aux fraises, amandes et fleurs d'Edda d'un Déjeuner de Soleil](#)

[La salade printanière aux fleurs d'Anne de Papilles et Pupilles](#)

[Les sablés fleurs et tartinades vertes et rouge d'Edda d'un Déjeuner de Soleil](#)

Découvrez nos autres recettes aux olives à l'ail :

[Cuisse de poulet rôti, pommes de terre et olive à l'ail.](#)