



Crédit photos BAOBAB / C. ALBISSE-HUND

Retrouvez
d'autres idées de
recettes dans notre
cahier pratique
page 82

Sablés anchois

Pour 6 personnes

Préparation 45 min **Repos** 1 h **Cuisson** 30 min

• 160 g de farine • 100 g de beurre • 100 g d'anchois
• 20 g de jaune d'œuf • 120 g de gruyère râpé • 35 g
d'amandes hachées • 1 zeste de citron jaune • 1 œuf pour
la dorure • Farine pour fleurir • Quelques filets d'anchois

1. Préparez la pâte : sablez la farine et le beurre tempéré.
2. Rincez, égouttez et mixez les anchois puis ajoutez-les à la farine et au beurre avec le reste des ingrédients sans trop travailler la pâte.
3. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.
4. Laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Étalez la pâte à 5 mm d'épaisseur en fleurant avec un peu de farine.
6. Détaillez les sablés à l'aide d'un emporte-pièce, posez-les sur une plaque avec une feuille de papier cuisson.
7. Rassemblez les chutes, étalez à nouveau et détaillez.
8. Préchauffez le four à 160 °C (thermostat 5-6), dorez à l'œuf, déposez un filet d'anchois et faites cuire pendant 30 minutes.

Texte et photo extraits du livre de Thierry Mulhaupt - Bredeles salés et autres petits apéritifs, édité par BAOBAB Éditions ; www.baobab-conseil.fr

Chaque semaine, Albisser transforme environ 1,5 tonne de farine, 1 tonne de sucre, 200 à 500 litres d'œufs et entre 200 à 500 kg de beurre de Bretagne. La production est d'environ 300 000 petits gâteaux par an. La fabrication reste tout de même artisanale avec 60 à 80 kg de biscuits confectionnés par personne et par jour. Céline explique avec beaucoup d'amour l'histoire de sa famille. *“J'aime ce que nous fabriquons et j'apprécie le caractère familial. La plupart de nos salariés sont avec nous depuis de nombreuses années.”*

Les Albisser travaillent en famille : Céline assume la fonction de directeur, son père est PDG, sa mère s'occupe du côté commercial.

Dans le petit magasin d'usine, on trouve évidemment la belle palette de petits gâteaux (environ une trentaine de variétés) mais aussi le mélange tout prêt pour faire une tarte de Linz ou des petits gâteaux façon Linz. *