

Sablés au Parmesan

Pour 8 personnes

Préparation : 5 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 100g de parmesan fraîchement râpé
- 100g de farine
- 100g de beurre à température ambiante
- 1 jaune d'œuf
- Sel et piment d'Espelette



Ustensiles spécifiques : une feuille de cuisson ou une toile siliconée!

Réalisation :

- Dans un saladier, mélanger rapidement du bout des doigts le parmesan, la farine le beurre, l'œuf, 2 pincées de sel et 1 pincée de piment pour former une boule homogène.
- Mettre au frais 30 min.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte au rouleau sur 5mm d'épaisseur et découper des cercles (ou autres formes). Les déposer sur le papier cuisson.
- Cuire au four 9-10 min environ jusqu'à ce que les sablés prennent une belle couleur dorée.
- A la sortie du four, déposer délicatement les sablés sur une grille et les laisser refroidir.

Il est possible d'ajouter dans la pâte des petits morceaux de tomates séchées, de basilic, du chorizo,...

Bon appétit !!!!