

## **Recette très facile des « Sablés au parmesan » :**

### **Ingrédients :**

1/3 farine

1/3 Parmesan

1/3 Beurre doux (mou)

Facultatif, une pincée (bonne) de piment d'espolette pour le gout épicé (si souhaité).

### **Préparation :**

Dans un saladier, mélanger la Farine + le Parmesan (+ le Piment)

Rajouter le beurre mou en petits morceaux

Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Séparer la pâte en plusieurs pâtons.

Roulez chaque pâton en boudin d'environ le diamètre de 3cm (un gros pouce) dans du film plastique étirable.

Du diamètre du boudin dépend la grosseur des sablés (personnellement à l'apéritif je les préfère petit).

Mettre les boudins au frigo ½ h (afin qu'ils durcissent pour les débiter en rondelles plus facilement)

### **Cuisson :**

Préchauffer le four à 180°C (TH 6)

Puis découper chaque boudin de pâte en rondelles de 1cm d'épaisseur.

Sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, positionner les rondelles (en les espaçant suffisamment car elles s'étalent un peu à la cuisson)

Cuisson au four à 180°C pendant environ 12 à 14 minutes (surveiller l'aspect doré)

Sortir du four et déposer sur une grille surélevée pour que les sablés refroidissent en séchant dessus et dessous.

Déguster froid en biscuit apéritif salé.

Avec 180g de chaque composant, on réalise environ 50 sablés.

Bon appétit