



Biscuits au parmesan et tomates séchées

Ingrédients :

200 grammes de farine
1 c.c. de poudre à lever
0,6 dl d'huile d'olive
0,6 dl de vin blanc
50 grammes de parmesan
50 grammes de tomates séchées
1 à 2 c.c. d'origan séché

Préparation :

- Couper le parmesan et les tomates séchées en petits dés
 - Mélanger la farine, la poudre à lever, le parmesan et les tomates séchées dans un plat
- Faire un creux au centre, ajouter l'huile d'olive et le vin blanc.
 - Mélanger sans trop travailler la pâte.
 - Étaler la pâte au rouleau à 1,5 cm d'épaisseur, entre deux feuilles de papier film ou sulfurisé
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant une ½ heure
 - Saupoudrer la pâte d'origan, couper en carré.
 - Déposer sur une plaque garnie d'un papier cuisson
- Cuire 20 minutes environ dans le four préchauffé à 180 degrés
 - Mettre les biscuits sur une grille, laisser refroidir

