



SABLE BRETON AU VIEUX PECORINO ET ROMARIN



Pour une vingtaine de sablés(taille Traou mad ou Roudor)

150 g de farine

150 g de fromage très sec

150 g de beurre mou mais pas fondu

Quelques feuilles de romarin coupées très fin aux ciseaux

Fleur de sel et un peu de poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°.

Râper le fromage assez fin et le mélanger rapidement au robot ou à la main aux autres ingrédients. Ne pas oublier le romarin ni le poivre, mais ne pas mettre la fleur de sel.

Dans des moules en silicone de la taille de petites tartelettes, poser la valeur d'une grosse noix, aplatir et lisser le dessus avec le dos d'une cuillère à café, saupoudrer de quelques grains de fleur de sel et cuire pendant une vingtaine de minutes ou plus selon votre four.

Attendre un peu pour les démouler, les déguster tièdes, seuls ou avec quelques olives noires et vertes.