



## **SABLES AU PARMESAN ET AUX OLIVES**

### **Pour une trentaine de petits gâteaux**

100 g d'olives noires  
170 g de parmesan  
130 g de farine bise  
120 g de beurre mou  
Sel, très peu( cela dépend des olives noires)

Mixer les olives de façon grossière, mélanger intimement tous les ingrédients, assaisonner si nécessaire et confectionner un boudin enveloppé dans un film alimentaire. Réserver au frigo.

Le lendemain, préchauffer le four à 180°, couper des tranches dans le boudin de pâte à sablé et cuire environ 10 mn.