



Sablés apéritif surprise

Ce qu'il vous faut pour une trentaine de biscuits:

160g de farine

1 jaune d'œuf

120g de beurre mou

100g de parmesan râpé

50g de pignons de pin

1 filet d'huile d'olive

quelques brins de thym

sel, poivre

Vous mélangez le beurre avec le parmesan, la farine, le sel et le poivre. Vous ajoutez l'œuf, les pignons, le thym et un filet d'huile d'olive. Vous pétrissez la pâte juste un peu pour qu'elle sable.

Vous roulez votre pâte en un ou plusieurs boudins que vous enveloppez de film alimentaire. Vous mettez le tout au réfrigérateur pendant environ 4h ou au congélateur pendant 1 heure (c'est ce que j'ai fait: c'était parfait).

Vous préchauffez votre four à 200°.

Vous coupez les boudins de pâtes en tranche d'environ 0,50 cm. Vous les placez sur une toile à pâtisserie. Vous enfournez pendant environ 20mn.

Vous les laissez refroidir et vous les conservez ensuite plusieurs jours dans une boîte hermétique.

<http://moussetic.canalblog.com>

