



## **SABLES ITALIANISSIMES**



**Facile**

**Préparation: 5mn**

**Repos: 3 h**

**Cuisson: 10 à 15 mn**

**Pour 20 petits sablés:**

70 g de beurre mou mais pas fondu

1 jaune d'œuf

35 g de pecorino

25 g de parmesan

90 g de farine

25 g de pistaches

Sel et poivre

Pour la dorure:

1 jaune d'œuf et 1 càs de lait

Mélanger le beurre et le jaune d'œuf. Travailler rapidement en ajoutant les fromages, la farine, les pistaches le sel et le poivre. Faire une boule et laisser reposer environ 3 heures au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°.

Abaisser la pâte à 4 mm environ et découper les sablés avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre environ.

Mélanger le lait et le jaune d'œuf et passer la dorure sur les sablés avec pinceau en veillant à ne pas en faire couler sur l'épaisseur de la pâte.

Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés clairs.