



## **SABLES SALES**

**150g farine - 90g flocons d'avoine - 1 oeuf - 125g beurre - 4 càs lait - 100g fromage mimolette - 1 1/2 càs de cumins en grains - sel - poivre - 1/2 sachet de levure chimique -**

Mélanger la farine et les flocons d'avoine avec l'oeuf, le beurre ramolli et le lait. Ajouter la levure, le fromage râpé (grossièrement mixé), le cumin, saler et poivrer fortement. Etaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper avec un emporte-pièces. Poser une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et disposer les biscuits. Cuire 20 minutes à four préchauffé à 180° (th.6).