

J'ai trouvé cette recette c hez " **Ma cuisine jaune** " qui elle même l'avait vu chez " **ligne et papilles** "



Pour 20 sablés, j'en ai fait des petits donc une quarantaine.

Mettre dans le bol 100 g de farine, 50 g de parmesan, 50 g de beurre mou, 1 cac de graines de pavots, et 1/2 cac de piment doux, 16 gouttes d'huile essentielle de cuisine " bombay "

Mélanger en sablant la pâte, ajouter 1 cas d'eau.

Fariner un rouleau à pâtisserie et étaler la pâte sur le plan de travail, découper à l'emporte pièce et déposer sur la plaque de cuisson, dorer au jaune d'oeuf, effectuer des stries avec une fourchette, parsemer d'une pincée de fleur de sel et de piment doux,

enfourner à 180° pendant 10 mn



Imprimer la recette