

Sablés au parmesan



Pour 5 boudins

150 g de farine
150 g de beurre
100 g de parmesan

Fleur de sel
Piment d'Espelettes

Râpez le parmesan.

Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre et le parmesan pour obtenir une pâte homogène.

Il est préférable que le beurre soit froid.

Il n'est pas nécessaire d'assaisonner plus, le parmesan s'en charge sans compter la fleur de sel que nous mettrons plus tard juste avant la cuisson.

Divisez la pâte en 5, faites en 5 boudins que vous enveloppez dans un papier film.

Si vous les consommez dans la semaine frigo et sinon direct congélateur.

Préchauffez le four à 150°

Découpez des petits tronçons au couteau, déposez sur une plaque à four avec un papier sulfurisé ou sur un silpat.

Saupoudrez de fleur de sel et de piment chaque sablé.

Enfournez pour 10 à 15 minutes (selon le four)

Laissez refroidir avant de décoller les sablés et de les servir.

Il se conserve très bien dans une boîte pendant une dizaine de jour mais ils sont nettement meilleurs lorsqu'ils viennent d'être cuits.

La recette est très inspirée par une recette de **Christophe Felder**, il y ajoute un oeuf qui est totalement superflu pour moi.

Attention, je n'ai jamais cuisiné cette recette en France. Il m'arrive au Cambodge d'être obligée d'ajouter un peu de farine car le beurre se ramollie très vite. Le taux d'humidité très élevé doit aussi avoir une incidence sur la farine.