



Les Gourmandises de Marina

SABLES AU PARMESAN

Ingrédients :

50 g de parmesan frais

1 œuf

90 g de farine

60 g de beurre

1 pincée de sel

Divers graines, herbes ou épices...

Dans un saladier, râper le parmesan. Ajouter le beurre en pommade, une pincée de sel et mélanger. Incorporer la farine, puis pétrir avec les mains (la pâte doit être compacte et homogène). Ajouter l'œuf et mélanger. Rassembler en boule.

Diviser la pâte en deux et former des boudins de 3 cm de diamètre. Rouler ces boudins sur des graines (pavot, sésame...), herbes séchées (herbes de provences...) ou épices de votre choix, les emballer dans du film alimentaire et les réserver au congélateur environ 30 minutes.

Sortir les boudins de pâte du congélateur et y découper des rondelles de 1 cm d'épaisseur. Disposer ces ronds de pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé ou de toile en silicone, parsemez de graines, herbes séchées ou épices et cuire 10-15 minutes jusqu'à ce que les sablés soient dorés.

<http://re7demarina.canalblog.com/>